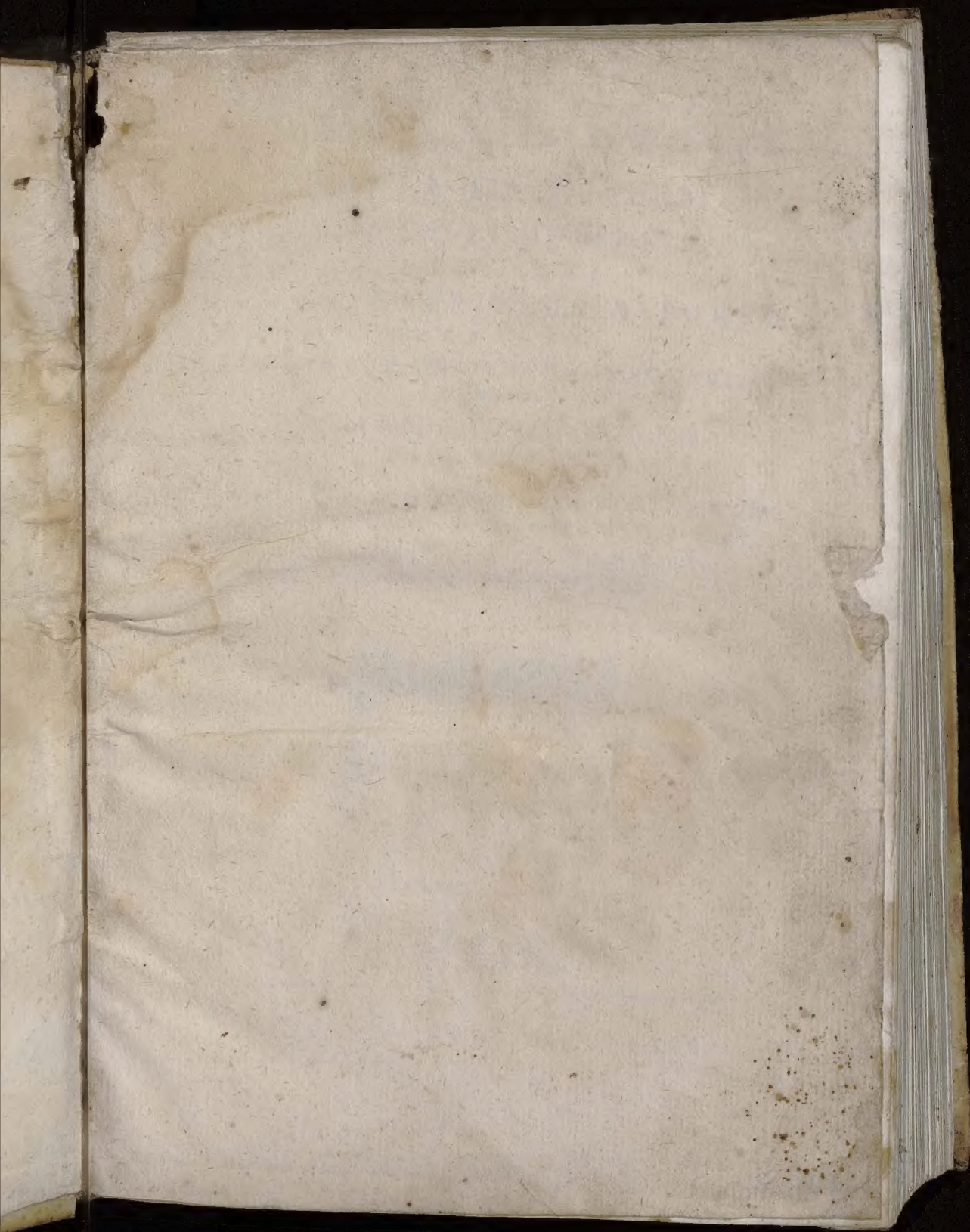


1577



<sup>n.</sup>  
-1-







K. III. 9



# AGRICOLTURA

TRATTA DA DIVERSI

ANTICHI ET MODERNI

SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO

D'HERRERA,

ET TRADOTTA DI LINGVA SPAGNVOLA  
in Italiana,

DA MAMBRINO ROSEO

DA FABRIANO.

Nellaquale si contengono le regole, i modi, & l'vsanze, che  
si offeruano nell'arare la terra, piantar le vigne & gli  
alberi, gouernare i bestiami, & fare ottimamen-  
te, cioche all'Agricoltura s'appartiene.

CON LA TAVOLA DE I CAPITOLI.



---

IN VENETIA,  
APPRESSO VALERIO BONELLI.  
M D LXXVII.



# AGRICOLTURA

TRATTA DA DIVERSI

ANTICHI ET MODERNI

SCRITTORI

DALESI GABRIELLO ALFONSO

DELLA

ETTERNA MENTE

DELLA

DANAMARCO ROSSO

DELLA

K. III. 9.

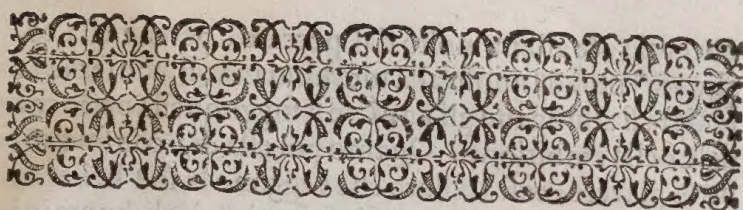
CON LA TAVOLA DEL CAPITOLI



APPRESSO VALERIO BOMELLI

M. D. LXXV





AL MAGNIFICO  
ET HONORATO  
SIGNORE.

IL SIG. ANTONIO DOTTO  
GENTIL'HVOMO PADOVANO.

FRANCESCO SANSONINO.



**I**Ra tutte le cose honorate, Cortesissimo Signor mio, con lequali l'huomo si può trattenere, con qualche dignità, vna è l'Agricoltura, allaquale io non so vedere quale altra cosa se le possa agguagliare. che se noi fauelliamo della mercatantia quale vfficio, ò qual traffico si troua in questo mondo che sia piu periculoso al corpo, & all'anima di lei: percioche ella è piena di trauali, di sollecitudini, di paure, & quel ch'è peggio, d'inganni, di pergiuri, & di falsità. Et ancora che la militia in apparenza paia superiore à tutte l'altre, nondimeno io crederò che la quiete, & l'innocenza sia molto piu desiderabile all'huomo che l'inquietudine & la crudeltà. Stimano i saui che l'attendere all'agricoltura sia vita santa, vita sicura, piena per se medesima d'in-



nocentia, & aliena molto dal peccato, perche ella toglie via l'otio dannoso alla uita humana, si conserua la sanità, si allungano gli anni, e si fugge quella peste crudele della ambitione. Quanto poi ella dia consolatione & piacere, cosi à coloro che veggono la sua bellezza superficialmente, come à filosofanti & à gli huomini di valore nelle dottrine & che sono speculatori de secreti di ciascuna cosa, è cosi chiaro & manifesto che non bisogna che io mi affatichi in dimostrarlo, percioche essi hanno tutta via occasione di stupire della grandezza di Dio, & di benedirlo & ringratiarlo sempre, considerandoi beneficij infiniti che esso ci fa continuamente poi che egli per sua bontà crea sempre tante & sì diuerse cose, secondo i tempi per nostro seruigio. Dell'vtile non ne fauello. Solamente dirò che senza l'agricoltura non si può viuere, & che ella contiene in se perfettamente quelle tre sorti di beni che non si trouano cosi ageuolmente vniti in ogni essercitio, cioè utile, piacere, & honore. & gli contiene per sì fatto modo, che di quà ci giouano alla uita presente, & ne inuiano di là alla uita eterna. perche si come l'agricoltura fa buono il corpo, cosi anco fa buona l'anima, contraria all'otio che fa male all'anima e al corpo. Questo modo di uiuere è il più antico di tutti gli altri, & si diedero all'agricoltura in ogni tempo, sommi Re, sommi Principi, sommi Patriarchi, & sommi Profeti, & fu liberamente permessa dalle leggi à sacerdoti di Dio, onde riferisce Catone, che quando i Romani uoleuano lodare alcuno compiutamente soleuano dire che egli era buono agricoltore. Et certo che fin tanto che essi eleffero Capitani à loro esserciti lauoratori de campi, conseruaron la loro libertà & la loro innocenza uiuendo uirtuosamente, & s'impatronirono della maggior parte del mondo.



mondo. Ma perche mi uado io distendendo in questa materia, se si fa per ogni vno che nobilissimi Imperadori Principi. & Re, & nobilissimi Filosofi hanno scritto copiosamente dell'Agricoltura? Ora in cosi fatta arte nel vero nobile & piena di vtile & di piacere, hauendo io trouato il presente libro scritto dal Sig. Gabriello Alfonso di Herrera gentilhuomo Spagnuolo. ho voluto che egli venga à luce per le mie mani sotto lo honorato nome di V. Mag. non perche io non sia piu che certo, che ella fa molte belle, & honorate cose intorno à questa materia, ma per mostrarle quanto io le porti affettione per le sue rare & illustri qualità, lequali non pure son conosciute dalla sua città di Padoua, ma anco da tutta questa felicissima Rep. i cui Senatori principali l'amaro, la honorano & l'accarezzano quanto ella merita per la bontà sua, per la sua destrezza nel trattare i negotij & publici & priuati, & per la preminenza del suo veramente antichissimo & nobilissimo sangue, il quale altre volte correndo nel mondo sotto nome di Daui ricordati nelle historie fra principali edificatori di questa sempiterna città, è stato in ogni secolo riguardeuole nella città di Padoua & mantenuto con reputatione & grandezza da infiniti huomini chiarissimi della sua famiglia & con lettere & con armi in ogni tempo. Laqual mia affettione, ancora che alla V. Mag. non importi molto, pure ella non dee esser se non gradita, con cio sia che anco io sono vno di quelli che l'ama, & l'offerua, & che la celebra con puro cuore & sincero. Et tanto più crebbe in me il desiderio di riuerirla & di honorarla quanto ch'ella mi mostrò per sue lettere pochi dì sono la prontezza dell'animo suo. allequali se non ho risposto, come io doueua, me ne scusi per molte cagioni. & con quell'animo ch'ella mi scrisse allhora, con quel



medesimo riceua la presente opera in vece di risposta.  
Auertisco bene là M. V. che s'ella trouerà perauentura  
nel presente libro vocaboli non così regolati, & secon-  
do la buona lingua Thoscana, non se ne dia marau-  
glia, percioche chi lo scrisse, lo scrisse in lingua Spa-  
gnuola. & chi lo tradusse nella Volgare (che fu Mam-  
brino Roseo da Fabriano) lo tradusse in lingua Roma-  
na moderna, ò Italiana comune. Et à me non è punto  
piaciuto di rimuouergli dalla lor forma, perche s'al Ro-  
seo ha paruto d'vsar la lingua in così fatta traduttione à  
suo modo, sarei stato troppo ardito à metter la mano  
nell'altrui biade. Lo riceua adunque lietamente, & si  
degni d'amarmi & comandarmi.



REGOLE PRINCIPALI, CHE  
contengono tutta la sostanza, dellaquale  
si tratta in questo presente libro, & che  
sono degne di molta confi-  
deratione.

**L** A prima regola della presente opera è, che in essa si come nell'altre si  
richiedono tre cose, che sono, sapere. potere, & uolere, & se a'un  
di queste ui manca, è perduta ogni fatica.

La seconda & (è una delle parti della prima, che è il sapere) è che in  
questa arte bisogna hauer esperienza, & se con la esperienza si può hauer  
la scientia, & arte, è molto meglio, & se l'una di queste due la da man-  
care, dico che piu uale l'esperienza senza l'arte, che l'arte senza esperien-  
za, percioche la esperienza ben applicata, erra poche uolte, & per questo  
si dice, che si dà credere à ciascuo<sup>l</sup> artefice nell'arte sua, maggiormente  
se in essa è bene esperto.

La terza è, che è necessario che la tal persona sia affettionata à questo  
essercitio, perche si dice che la delectatione fa l'opra perfetta.

L'ultima che è regola trita, che si fugga di lauorare cattine terre in-  
quanto si può, perche in lauorarle la spesa è grande, & l'util poco.



T



d  
Di c  
f  
Del

Qu  
Del  
Q

Dil

n  
Del

d  
De g

C  
Dell

Dell

Dell

S  
Dell

Dell

n

De i

Dell

Dell



# TAVOLA DEI

## CAPITOLI CHE NELLA

### PRESENTE OPERA

#### SI CONTENGONO.



<i>E siti &amp; qualità delle terre, &amp; precetti di cono- scerle. . . . .</i>	<i>car. 1</i>
<i>De i contrasegni di conoscere la malitia e bontà delle terre . . . . .</i>	<i>1</i>
<i>Di certi rimedij per medicare i def- fetti di alcune terre . . . . .</i>	<i>2</i>
<i>Del modo dell'arare, &amp; de i tempi conuenienti . . . . .</i>	<i>4</i>
<i>Quale habbia da esser la semenza . . . . .</i>	<i>7</i>
<i>Del tempo &amp; auiso di seminare . . . . .</i>	<i>8</i>
<i>Qual sorte di semenza si conuenga alla qualità de terreni . . . . .</i>	<i>11</i>
<i>Dil tempo &amp; modo di sarchiare il se- minato . . . . .</i>	<i>13</i>
<i>Del tempo del mietere &amp; tritare &amp; dell'are &amp; granati &amp; pozzi . . . . .</i>	<i>15</i>
<i>De granati &amp; Pozzi da conseruarui &amp; riporui il grano . . . . .</i>	<i>17</i>
<i>Delle proprietà del grano . . . . .</i>	<i>18</i>
<i>Della qualità dell'orzo . . . . .</i>	<i>19</i>
<i>Della proprietà &amp; qualità della se- gala . . . . .</i>	<i>19</i>
<i>Delle qualità della paglia . . . . .</i>	<i>20</i>
<i>Della natura, &amp; proprietà della au- na . . . . .</i>	<i>20</i>
<i>De i legumi &amp; prima de i ceceri . . . . .</i>	<i>21</i>
<i>Della qualità della fava . . . . .</i>	<i>22</i>
<i>Della proprietà della lentichia . . . . .</i>	<i>24</i>

<i>Della qualità, &amp; proprietà de i lu- pini . . . . .</i>	<i>25</i>
<i>Della natura, &amp; qualità della Vec- cia . . . . .</i>	<i>25</i>
<i>Del miglio . . . . .</i>	<i>26</i>
<i>Della qualità del panico . . . . .</i>	<i>26</i>
<i>Della cicercchia &amp; piselli . . . . .</i>	<i>27</i>
<i>De gli anici &amp; comino . . . . .</i>	<i>27</i>
<i>Del lino . . . . .</i>	<i>28</i>
<i>Del canapo . . . . .</i>	<i>29</i>

#### Del secondo libro .

<i><b>D</b>E quattro sorti di Vigne . . . . .</i>	<i>30</i>
<i>De alcune sorti di Viti . . . . .</i>	<i>30</i>
<i>Del Verdicchio . . . . .</i>	<i>31</i>
<i>Del moscatello . . . . .</i>	<i>31</i>
<i>Del cesenese . . . . .</i>	<i>31</i>
<i>Dell'vua grossa bianca . . . . .</i>	<i>31</i>
<i>Del cerefola dolce . . . . .</i>	<i>31</i>
<i>Delle vue rosse grossi &amp; ben nere . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Del Vinoso . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Del vino Castigliano bianco . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Della maluagia . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Dell'altre vue bianche . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Delle Vue negre &amp; particolarmen- te di quelle di Castiglia . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Dell'vua palombina . . . . .</i>	<i>32</i>
<i>Di altre sorti di vua nera . . . . .</i>	<i>33</i>
<i>Quale debbe essere il terreno per piantare le Viti . . . . .</i>	<i>33</i>
<i>De i siti buoni delle Vigne . . . . .</i>	<i>33</i>

*Qual*



Qual debba essere il sarmento o qualunche altra pianta per piantare, & come si debba eleggere	34	De i tempi del uendemiare	57
Del modo & tempo da piantar la Vigna, & sciegliere i sarmenti.	34	Delle parti che deono hauere le bu <sup>o</sup> ne Cantine	59
Quale ha da esser il suolo per la terra per far barbate, & de i modi che si han da tener nel piantare.	35	Della grandezza & fattura delle botti, & del tempo & maniera de empeciarle di pece	59
Delle vite tirate su gli alberi	38	Ricette & auisi da conoscere il mosto o uino s'è meschiato con acqua & per appartarla dal uino	61
Dell'impalar delle viti, & legarle.	39	In qual modo si farà di uino bianco rosso & di rosso bianco, & vino dolce	61
Che forma, & misura ha da hauere ogni sorte di vite da picciola, & del potare	39	Il modo di conseruare il uino che non si guasti	61
Del tempo & maniera di scauare, & vangar le vigne	40	Alcuni auisi come ha da essere il vino	63
Del tempo, arte, & maniera del potare	45	Alcuni rimedij per i difetti del vino	63
Di i tempi, regola, & marauigliosi secreti di insitare le Vigna	43	Il modo e regola di conseruare il sugo dell'agresto	64
In qual maniera si possano insitare nelle Viti alcuni odori & medecine, & il modo di far nascere Vite senza i granelli	48	Di alcune proprietà del vino	65
Di alcune infirmità delle vite & del suo medicare	49	Delle proprietà della vite	66
De i tempi & modi dell'arare, & cauar la Vigna	51	Di alcune proprietà delle viti	66
Di alcune qualità & differenza di letami e de i tempi & modi di alle tamare & stabbiare le vigne	53	Dello aceto & di molte maniere da saper farlo	66
Del modo & stagione di sfrondare e leuar le pampane delle vigne	54	Della proprietà dell'aceto	67
In qual modo si ha a conseruar l'uua così uerde come passe	55		
In qual modo si habbia di far l'uua passa.	56	Del terzo libro.	
		Di alcune generalità de gl'alberi. car.	69
		In qual terre è siti si allenano bene gli alberi	70
		De i siti de gli alboreti	71
		De i modi da piantar gli alberi	71
		Del tempo da piantar alberi	74
		Come si habbia da far le fosse per porre & traspiantar gli alberi, & in che tempi	78
		Del modo con che si han da piantare gli	



# TAVOLA.

gli alberi	78	qualità di ciascaduna sorte	130
Ordine de gli alberi	80	De i naranci, cedri, limoni, & simili.	
Pietro Crescentio nel libro vnderi-		car.	231
mo	80	De i Ginepri	134
De gli alberi domestici & saluatici		Delle piante delle noci. e delle pro-	
car.	82	prietà del suo frutto	136
De gli alberi sterili non per natura		Dell'oliua & olio di esse, & dell'al-	
car.	85	pechino	138
De i tempi & modo da insitar gli al-		Il modo di piantar oliue	139
beri	88	La forma & statura che deue ha-	
Regole generali proprie per insiti	94	uer la piantata dell'oliua	141
Delle piante in particolare et prima		Del dare del letame all'oliue & del-	
delle amandole	96	le sue infermità & cure	142
Delle auellane	98	Dello insitar delle oliue	133
De gli al' ericocoli	99	Il ronciar dell'oliue	149
Delle giuggiole	100	Del modo del far l'olio & le proprie	
Dell'arobino o guainella	100	tà di esso	145
Dell'mirto	101	Dell'alpechino	147
De gli alami bianchi & sue proprie		De gli Alberi paradisi	147
tà	102	Delle palme	148
De gli alami neri	103	Delle piante della pera	150
Del busso & suo proprietà	104	De i pini & sue qualità	152
Delle cerefe & visiole	105	De i sorbi & sue proprietà	154
Delle visiole & sua proprietà	106	De i salci & vimini	154
De gli alberi di castagne	107		
Delle prune & sue qualità	109	Del libro quarto.	
De i Cipressi	111		
De i persichi & melacotogna	113	<b>D</b> E gli orti & suo siti & sorte de	
Delle Quercie & ghiande & sue pro-		i letami	156
prietà	115	Del modo del serrare & far fratte d	
De i frafini	116	gli horti	157
Delle mela granate & sue qualità.		Dell'acqua & tronar acqua buona	
car.	116	ò cattina	158
De i fichi, & fichi saluatici	120	In qual modo si habbia ad inacqua-	
Delle piante del lauro	124	re l'horto	161
De i moroni & sue proprietà	126	Del modo di dar il letame, & il suo	
Delle melacotogne, & sue qualità.		tempo	162
car.	128	Della dislitione de gli orti	164
De i pomi della dislitione di essi & le		Di alcune infermità delle ortaglie	
		car.	



T A V O L A.

car.	165
De gli agli & della proprietà di essi	166
car.	168
Dell' Appio	168
Dello Assensio & sue proprietà	169
Delle Acelghe	169
De i Cappari	170
Della boragine	171
De i Cardì & sue parti	172
De i Cauli & sue proprietà	175
Delle Zucche & Cocozze & sua proprietà	176
Delle Cipolle & sua proprietà	177
Delle Carote & pestinache	178
De i Cocomeri & Pipini	180
Del Coriandolo	180
Del Finocchio & delle sue proprietà	181
car.	183
Della Lattuga et sua proprietà	185
Della Senapa	185
Della Mellega	187
De i Melloni	188
Del Nasturcio & sue Virtù	189
Delle Rape	190
Dell' Origano & sue qualità	191
Del Petrosimolo	192
Del polegio & sua virtù	194
De i Porri	197
Delle Radici	200
De gli Rosai & rose, & sue proprietà	201
car.	202
Del Rosmarino e sue proprietà	204
Della Salvia & sue proprietà	204
Delle berengene	204
Dell' herba buona ouer santa	204

Del Libro Quinto.

**D**elle pechie e altri animali 204

Qual sia il sito & luogo delle pechie	204
car.	205
Del pasto delle pechie	207
Quali i bozzi o aluearij delle pechie	207
car.	209
Di qual sorte si cerchi di hauer le pechie	211
De i segnali di raccogliere li sciami	211
car.	211
De i segni delle buone o cattine pechie	211
car.	211
Delle infirmità & cura delle pechie	211
car.	211
Dell' offitio di guardian dell' Api	211
Del far il mele	216
Delle ocche & Anatre	218
De i pastori	220
De i Cani & sue qualità	221
Delle Capre	224
Delle infirmità delle Capre	226
Delle galline	228
Qual debbe esser il luogo da far il polagio	228
Come debbe esser il gallo	230
Quale debbano esser le galline	231
De i cibi et nodrimenti per le galline	231
car.	231
De i tempi di cauare i polli & come si cauano	232
In qual modo si han da capar i polli da far capponi	235
De alcune infirmità delle galline & suoi rimedij	236
Dello ingrassar delle galline	237
Come si debba conseruare l'roua	238
Delle pecore & loro qualità	238
Quali debbon essere i berbeci & quali le pecore	239
De i tempi da congiungere i berbeci	239



T A V O L A.

le pecore	240	Mese di Gennaro nel crescer della lu	na	272
Del pasciolo de i berbiti & delle pe-	242	Sminuir della luna di Gennaro	273	
core	242	Il crescer della luna nel mese di Feb-	braio	273
Delle stalle per il bestiame pecorino	243	Del sminuir della luna del mese di	Febraio	274
car.	243	Nel crescere della luna di Marzo	car.	275
Del castrar & tosar le pecore	243	Nello sminuir di Marzo	276	
Di alcune infermità di questi anima	244	Nel crescer della luna di Aprile	276	
li car.)	244	Dello sminuir della luna di Aprile	car.	277
Del cascio & di alcune sue proprie-	245	Nel crescer della luna di Maggio	277	
tà	245	Del scemar della luna di Maggio	278	
De i palombi & palombare	246	Nel crescer della luna di Giugno	278	
Quale debbano esser le palombe per	247	Nello scemar di Giugno	278	
allevare, & suoi cibi	247	Nel crescere & scemare la luna di	Luglio	278
De i paononi	250	Del Crescere & sminuire la luna di	Agosto	279
De i porci	252	Del crescer & scemar la luna di Set-	tembre	279
Quali debbano essere i Verri & por	252	Del crescer & sminuir della luna di	Ottobre	280
ci	252	Del mese di Nouembre	281	
Di alcune infermità de i porci	255	Del mese di Dicembre & alcuni se-	gni de i tempi	281
Del castrar porci e delle porche	256	D'alcuni segni de tempi e mutationi	d essi	281
Del pascere i porci	257	Segnali della luna & del sole	282	
Del bestiame Vaccino	259	Segni di tempesta o grandine o gelo	o neue	282
Quali debbano esser il toro & uac-	259	Segnali di Venti	283	
che per far razza	259	Segnali di tempi sereni	283	
De pascoli del bestiame vaccino	260	Segnali dell' Arco del cielo	183	
De i tempi che si han a impregnar le	262			
Vacche	262			
Come si habbi a castrar i tori e di che	263			
età	263			
Del modo del domar i giouenchi	264			
Di alcune infermità del bestiame vac-	265			
cino & di sua cura	265			
Di alcune proprietà della carne delle	270			
Vacche	270			
Del Libro sesto.				
<b>L</b> E opere che conuiene di farsi nel	271			
Campo	271			



# ALLI LETTORI.

**C**ANDIDO lettore, trouerai sparsamente in alcuni luoghi di questo libro gli infrascritti vocaboli, interi come eran nella lingua Spagnuola, dalla quale è stato il libro tradotto, non si intendendo a l' hora che si traduceua. Hora son notati qui sotto, con la vera interpretation di essi.

<i>Alpechin</i>	è quell' acqua che fan l' oliue colte nel mōtone prima che si macinino chiamata morca, come la fondatiglia
<i>Alcazauea</i>	presso i medici son detti Carui (dell'olio)
<i>Alcaparras</i>	Cappari
<i>Albahacas</i>	Basilico
<i>Alholuas</i>	fien greco
<i>Altamisa</i>	Artemisia
<i>Acelgas</i>	Biete
<i>Alfafa</i>	In latino si dice medica. In Italiano melga
<i>Azibar</i>	Aloe
<i>Azuzeifos</i>	Ginggiolē
<i>Azamboas Toronies</i>	Citroni
<i>Centeno</i>	quella specie di grano chiamato da latini Olira
<i>Clauellinas</i>	Garofili gentili
<i>Cabras machorras</i>	Capre ordinarie
<i>Duraznos</i>	Persichi che non si lascian dall'osso
<i>Dormideras</i>	Papaueri
<i>Gallego</i>	Maestro tramontana
<i>Simiente di Belenno.</i>	Latine, Hyosciamus, vulgo Iusquiamo fino
<i>Toruisco</i>	Speciali la chiaman timelea, è pianta venenosa.
<i>Verengenas</i>	Melenzane
<i>Sapos</i>	Rospi
<i>Zanahorias</i>	Carote



QUESTA OPERA NUOVA DI AGRICOLTURA non solamente è tratta da gli infrascritti Autori secondo le materie ordinate dal S. Alfonso che la ha scritta, ma è allargata & ampliata da lui secondo l'uso della Agricoltura moderna. Et i precetti che dentro ci si contengono sono buoni non solamente per vn luogo solo, ma seruono vniuersalmente à tutte le terre in qualunque paese poste, onde in questa si contengono pienamente le materie trattate così da gli antichi come da moderni, con molto piu vtile che in nessun altra che si habbia scritto fino à questa hora presente.

AVTORI DA QUALI E TRATTA  
LA PRESENTE OPERA.

M. CATONE.

M. VARRONE.

L. COLVMELLA.

PALLADIO.

C. PLINIO.

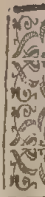
ARISTOTELE.

COS. CESARE.

P. CRESCENTIO.

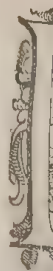
AGOSTINO GALLO.





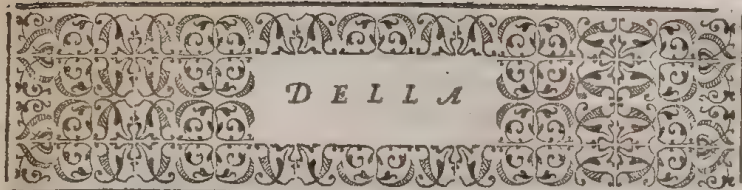
A

DAL



doue si  
ni piu c  
al basse  
sotto la  
Ha sim





# AGRICOLTURA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,  
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

## LIBRO PRIMO.



Siti, & qualità delle terre, & precetti da conoscerle. Cap. 1.



*L*A Terra (secòdo tutti i naturali) è uno de i quattro elementi, ò principij delle cose, allaquale per i grandi, & continoui beneficij che da lei riceuemo diamo nome di madre. questa di sua natura è fredda, & secca, e se alcuna uolta par. che non sia così, è per alcuno accidente che la muta, e se còdo i suoi siti, che sono di tre sorti, piani, valli, & monti. Ne i monti sono due sorti di siti, ò positioni, cima, & costa. cima è l'alto, & costa è doue si ascende all'alto. le ualli son di terra più grassa che i piani, & i piani più che le coste, perche dalle coste, & altezze continuamente descende al basso la sostanza, e la bontà di essa, e per questo è assai meglio il podere sotto la costa, che non è la costa ò la cima, perche ha in se maggior sostanza. Ha similmente ogni terra l'vna delle tre qualità secondo la sua proprietà

Agricolt. Diuer.

A de;

Plin. li. 11.  
cap. 45.  
Vic. lib. 6.  
cap. 12.  
Varr. li. 1.  
cap. 6.  
Colum. li.  
2. c. 2.



# LIBRO

de, che o son fertili & grasse, & molto buone, ò son del tutto sterile, e molto cattive, ò son di mezzo, che non sono in tutto sterile ò cattive, ne son molto fruttifere, & di queste alcune sono che si accostano a la bontà, perche partecipano piu di bontà che di sterilità, altre sono piu pouere che partecipano piu della sterilità che di grassezza. Sono ancora o molto calide o molto fredde, o pur sono nel suo caldo temperate, non dico le terre di sua proprietà, ma per la participatiō dell'aere, o caldo, o freddo temperato, ne parlo hora delle parti estreme della terra, ma dico di quelle che per estrema siccità o humidità, & per eccessiuo freddo o caldo sono inhabili per alleuar frutto. Et perche sono ne i terreni cosi come ne i corpi humani infermità incurabili, io ponerò i segnali perche siano conosciute, & le genti si habbino a guardar di lauorarle, che non sono ne per grani, ne per altre semenze, potrà alquanto giouare per herba, che uoler lauorare queste sorti di terreno saria una spesa eccessiua, & vn tempo perduto.

Contra segni di conoscere la malatia, & bontà delle terre. Cap. 2.

Teof. li. 2.  
de causis.  
Cresc. lib.  
2. capit. 2.  
Colum. li.  
2. cap. 2.  
Pal. lib. 1.  
cap. 5.  
Plin. li. 18.  
Palad. in  
sent.

**L**A maggior parte di quei che hanno scritto di Agricoltura, danno pri-  
ma auiso, e segnali per conoscere la bontà o sterilità della terra, concor-  
dano in questo che il color di essa non sia testimonio sufficiente, per hauere  
intera cognitione della virtù o malignità sua, onde appare esser falso quel  
che si dice, che comunemente il terreno nero, e serrato produce ben il gra-  
no, & è verità che quello per la maggior parte è migliore dell'altro, per  
che sopporta meglio il caldo & le grand'acque & non se ne carica, e perciò  
che il colore non è sempre documento sufficiente, danno altri auisi da poter  
le meglio conoscere. Pietro Crescentio, Columella, & Palladio, &  
Plinio dice, buona terra & propria per produr grano è che sia grassa, pia-  
cenole, e non arenosa, che si pruoua in questo modo, pigliar una manciata  
di terra, & bagnarla con salina, o con acqua, e metterla fra le dita, &  
se si ammassa, & impasta è buona, e grassa, ma se riesce arenosa & non si  
ammassa, ma resti aspra non è grassa, & questo si intenda che non sia creta,  
o terrafangosa, perche quantunque sieno quelle terre grasse, e che si am-  
massino sono nondimeno inhabili per produr grano per sua estrema durezza  
& siccità. è anco buon segno della bontà della terra, quando è ben co-  
perta di gramigna, & herba, doue naturalmente si criano, rughi, giunchi,  
spine, uua saluatica, & certe canneggie che paion finocchi alle foglie, can-  
ne, cardì grandi, malue, & alcune uolte paritare nascono in buoni terre-  
ni, & che tutte le sorti d'herbe & piante che in quelli simili terreni nasce-  
ranno

ranno sieno alte, uerdi, allegre, & sugose, & vno de i segnali che sono per il  
 conoſcimento della terra è che beua preſto l'acqua, & conſerni molto tem  
 po l'humor che riceue, & tanto ſara migliore quanto piu le ritenerà, &  
 conſeruerà che l'altre, come dice Palladio. è buon ſegno anco della terra  
 buona quando irrigandoui o pìouendoui reſta ammaſſata, & ſtretta, &  
 quella che con l'acqua rimane dura, ſaſſoſa, & bianca, non è buona. è ſi  
 milmente vna bella pruoua far vna foſſa come foſſe per piantar vn'albero  
 & di là a du' o tre di ſe le gitti ſopra il medefimo terreno, & ſe nel riem  
 pir la foſſa quella tarra uì auanza è ſegno che è graſſa, & ſe non ſopra  
 uanza è mediocre, ma ſe vi manca è ſegno che è debole, & molto leggie  
 ra. è buona terra ſimilmente done naſce acqua dolce, & di buon ſapore,  
 ancora che foſſe acqua groſſa, & non ſottile, & che preſto ſi corrompa, che  
 l'acque groſſe ſon continuamente naturali in terreni graſſi, perche per la  
 maggior parte tutte le coſe riſpondono al ſuo principio, & origine, che  
 l'acque ſottili pe'l piu eſcono da terreni leggieri, & ſottili, come ſono ter  
 reni arenoli, & ſaſſoſi, & l'acqua che produce fango è ſegno che la terra  
 è graſſa, perche il fango è come graſſo che eſce di terra graſſa, & ſoſtan  
 tioſa, come di graſſa carne graſſo brodo. uero è che molte volte de i ter  
 reni che ſono geſſoſi uien fuor acqua fangoſa, & non per queſto è argo  
 mento ne certezza che quelle terre ſieno buone, dico, che le tali terre non  
 ſono ne graſſe ne buone, & il fango che naſce del geſſo pute da ſe ſteſſo,  
 perche quell'acqua è puzzolente. è parimente buona la terra che è dolce;  
 ilche ſi pruoua per l'acqua che naſce di eſſa, che di tal ſapore è il terreno  
 di qual naſce l'acqua che uien di eſſa. Ma perche molte volte non na  
 ſcono acque, è neceſſario di hauer altro auertimento, & altra eſperienza.  
 E bene di hauere vna conca di terra, & poi dilegnarla con acqua dolce, et  
 di buon ſapore, dopo che è ripolata ſi coli, & poi che è ben ſchiarita, gu  
 ſtiſi, che tal quale è il ſapor di quell'acqua tale è il ſapore della terra che ſi  
 diſcece in eſſa. Queſto però appartiene piu per le uigne, che per altro la  
 uoro. Terreni caſalenghi, & doue naſcon rughi ſono di mediocre bontà,  
 caſtagne naſcono ordinariamente in terreni arenoli, & cattiuu. Il roſmari  
 no ſuole eſſer naturalmente in terreni leggieri, & ſterili da produr grano,  
 & maggiormente i terreni che ſi vedono ſpogliati di ſoſtanza, & total  
 mente ſenza utilità, & ſpecialmente per grano. ſono queſti arenali de  
 boli che molti chiamano arena morta, terra inerme, & ſpogliata di her  
 ba, & ſe pur ne ha qualche poca è cattiuu, ſecca, & arrugata come ro  
 gnoſa ſenza ſugo, o ſoſtanza veruna, che la terra che nō ha virtù per crea  
 re l'herba, molto meno l'haurà per produr grano. Ancora per la maggior  
 parte le terre doue naſcon giunchi, ſon cattiuu, perche ſon ſecche, & ſaſe,



et sono doue nascono acque salse, et queste tali non han rimedio alcuno da poterle correggere, & far buone, & se pur ve ne è qualche vno, è tanto difficile, & di spesa, che sarebbe piu certa la perdita, che il guadagno, ancora che ui sono certe terre giunchose, che se ben non sono buone, ne di sostanza sono almeno mediocri per produr grano, & se non son per frumento sono per altre sorti di grani, frumentata, & simili grani, che nascono in terreni leggieri. è similmente sufficiente segnale per hauer buona cognitione se vno è buon terreno o no, se in essa si alleuano l'herbe, & le piante che non possono nascere, ne crearsi se non in terreni buoni, come sono cardì grandi, & altri simili. Dico perche sono alcune piante, che alle uolte nascono in buoni terreni, & talhora in mediocri, & molte uolte in cattui, et di queste tali non si puo hauer cognitione intera, come sian buone & cattine, & perciò è necessario di accompagnarui anco gli altri segnali che si sò detti, & talhora guardare anco il colore, e per la maggior parte quella che è piu nera è la migliore, & quella che piu si stringe, & unisce si uo de hauer quel colore buono.

Certi remedii per medicare i difetti delle terre.

Cap. 3.

**S**ono notati alcuni rimedij per emendare, & guarire alcuni difetti della terra, quantunque non tanti quanti sono i difetti. Se le terre sono alquanto magre, & deboli, il principal rimedio è il riposo, & secon do gli Agricoltori quello è buon terreno, che non ha bisogno piu d'un anno di riposo, che vno anno porti frutto; & l'altro no; ancora che ui si possa usar diligentie tali che fruttifichi ogni anno, & che a vn frutto succeda l'altro. ma ciò non puo essere in tutti i siti delle terre, & in tutti no ui è apparecchiato di rimedio, saluo in quelle che si irrigano, imperoche queste tali terre col beneficio, & l'humidità dell'acqua, & col caldo, & forza di le tate possono sopportar facilmete qualunque fatica che se dia loro. Et per questo al parer mio quella è la miglior sorte, & bontà di terreno, che oltre l'esser buono, sostantioso, & grasso ha insieme con ciò apparecchio di esser irrigata nel tempo del secco, & di qualunque altra necessità di piu dell'ordinario, come si fa in molte parti, che ueduto esser mancamento di pioggia ricorrono al rimedio artificiale. Et particolarmente si usa questo in Egitto, doue (secondo che narra Herodoto nella sua historia) reputano quelle genti esser vna gran marauiglia quando piono, & per questa cagione ricorrono al Nilo della cui acqua si preuagliano per irrigare i loro terreni. & per uenir all'essempio piu uicino, in Spagna nel regno di Aragonia,

Herod. in  
hist.  
Palad. in  
Mayo c. 4.  
Columell.  
lib. 2. ca. 2.  
Plin. lib. 18.  
cap. 8.  
Virg. lib. 1.  
Georg.  
Crescen.  
Diod. Sic.  
lib. 1. Hist.

*Aragonia, & di Valenza, & anco nel regno di Granata, per la maggior parte raccolgono il grano con lo irrigar delle terre, & così si fa in tutti gli altri luoghi dove è il bisogno & che può farsi; ma del modo dell'irrigare si dirà più innanzi al suo luogo conueniente. Sono alcuni terreni poi che son da se stessi naturalmente buoni, ma perche non possono scolar si l'acque che ui sono, non son atti à produr grano se non sono asciugate. Il remedio a farlo è vno de i duo modi; il principale è far tai condotti, & chiauiche per donde possano scolar l'acque, perche si come ne i corpi humani per mandar fuori le superfluità si ricorre alle euacuationi che noi chiamiamo salassare, cauando l'humor cattiuo & dannoso, così facendo i salassi alla terra con queste chiauiche potiamo cauare et consumare l'humidità dannosa, a che dene attender con diligenza il discreto agricoltore, considerando con auertenza, che secondo la qualità de l'humore sieno fatti i condotti, non disseccando più le terre di quel che si habbino di bisogno, ne lasciando cosa che loro nocchia, & in questo modo si possono disseccare gran laguni come dicono gli agricoltori. & io ho veduto in Italia su'l Mantouano che doue erano laguni grandi quanto a torno poteua agguirger la uista, si fecero tai condotti & chiauiche per euacuarle, che in termine di tre anni che passai per quel medesimo luogo, ui uiddi molto bei terreni da produr grano & herba così in poco tempo si finì quel che pareua impossibile. I condotti & chiauiche son di dua sorti, l'vna sono a pertugi aperti, & molti piccioli ridotti a vn grande come madre che gittì fuori tutta l'acqua, & molte volte basta vno grande, e questo è per quando l'acqua sia grande. Altre si chiamano Cieche secondo Palladio & Columella. queste si fanno tonde, il che è necessario, & per dar basso si empie di pietra minuta, poi si torna à coprir di terra ugualando con l'altro, perche possa spargere di sopra, che fra quelle pietre da basso possa correr l'acqua, & questo è per quando l'humor non è eccessiuo, ma se l'acqua è poca. Dice Pietro Crescentio che è buona cosa, se la terra è fredda & humida mescolarui qualche soma di calce, laquale egli dice esser calda et secca & non dice il uero, perche la arzilla è fredda, & dice che con la sua siccità absorbe la eccessiua humidità. Ma à Plinio secondo che si uede nel suo libro settimo non piace questa medicina, per le cagioni che egli adduce, & principalmente allega che la spesa è maggior dell'utile. ne à me par anco cosa conueniente con cosa sterile come è la calce, almeno per produr grano & anco per ogni frutto, uoler corregger la sterilità. il mio parere è che sia molto meglio gittarci molto letame & buona terra, percioche il letame è di sua natura caldo, e col suo calore facilmente emenda il uitio della humidità della terra. Dico quel che dicono & quel che a me più piace, ma*

Plin. lib. 7.



ciascuno giudichi, & faccia quel che piu gli aggrada. Vero è, che doue è letame, o sia in campo o in vigna o in prati, o posto sotto alberi di frutto, quel grano, uino, & frutti, non si mantengono tanto come gli altri, ne son di sì buon sapore, perche essendo il letame cosa corrotta, aiuta anco a corrompere quella cosa doue si pone, & maggiormente essendo eccessiuo, eccetto nelle ortaglie doue abbonda l'humore, & perciò ha di bisogno l'agricoitore di saper le qualità delle terre, & aere, acciò sappia conformarsi con la necessità di quelle che egli tiene, & lauora, & in questo modo errerà poche volte o non mai, così parimente essendo i terreni molto deboli non son buoni per produr grano, così al contrario auuiene, che per esser molto grassi, & non esser stati lauorati un tempo, ma lasciati in otio, non producon grano, perche tutto se ne ua in paglia. Et in ciò è il rimedio molto facile, che non essendo l'infermità così cattina è facile la medicina. Et dicono che gioua alle terre molto grasse meschiarle con arena, & ararle per incorporar l'vno con l'altro. Ma questo rimedio pare a me poco migliore che quello della calce, & giudicherei che fosse meglio di seminarui per qual che anno faua, meloni, cocozze, panico, & miglio che è terreno molto al proposito per queste cose oueramente altre cose che si allienino, & facciano bene in terre grasse, & riposate, & vedano di seminare cose che le possano produrre il tal aereo terreno, & così essa terreno si stancherà alquato, et le ridurrà atte per grano. E ben uero che l'arena gioua se la terra è eccessiuamente grassa, & picciosa. Se il terreno sarà molto sassofo, & per ciò faticoso da lauorare, faccinsi montoni di esso, o si zappino, & cauino per le sponde, & se ha poca pietra non si caui, perche nella state stanno coperte col seminato che non gli dà Sole, & tien fresche le radici. Se sono luoghi oue nascono giunchi, abbruciandosi, & col continuo lauoro fruttificano, in quel modo che la gramigna perisce col troncasse l'aratro. Similmente quei terreni che son stati troppo in riposo è ben di seminarli di continuo molti anni l'un dietro l'altro. Dice Palladio che le gramigne si seccano se fra esse si seminano lupini, o faue, o se quando son nate, son tagliate o spezzate, così tenere con vn bastone, e dice che non è cosa che le corrompa piu che il suo medesimo sugo. Dice Plinio che se si tagliano due anni continui che non se gli lasci buttar foglia, che subito si seccano le sue radici, maggiormente se si usa di tagliarle con vn coltel di cana, ilche ha da essere sempre che son così nouelle, & dicono che nel medesimo modo si guastano le selce. Et io penso che si guastino anco i triboli. Se i terreni sono molto deboli il miglior rimedio (come si è detto) è il molto lasciarli posare, & oltre di ciò ingrassargli co letame, sopra il quale dorma il bestiaue ritirando quel di sopra

sopra  
facci  
Bench  
sua na  
percio  
forte  
prop  
nien  
cresci  
seccan  
fatto,  
l'altez  
si ha d  
non ne  
l'omb  
nisi pe  
uare,  
diremo  
Iddio  
tro è p  
quel  
uale  
uagli  
fi, &  
to, di  
stirà,  
& dir  
sta opr  
perate  
sono le  
di temp  
questi d  
& alle

VN  
ar

sopra di sotto, acciò ogni parte goda del ben marcio, & abbrusciar cosa che faccia cenere, che tutto si deue operar per far che la terra faccia frutto. Benche in uerità non è rimedio che uaglia ad aiutar quei terreni che son di sua natura cattini, quanto è preualersi di essi secondo che è la natura loro, perciocche non è ogni terra habile ne sofficiente per produr frutto in ogni sorte di frutto, come ben dice Virgilio. Et per questo rispetto è bene di appropriar a ciascuna sorte di terreno quella semenza ò frutto che se le conuiene, e che può produrre, che uoler in terreno calido por cosa che ui si accresca caldo, & in terra fredda piantar alberi, che con la frigidità non si seccano, e ne i secchi quel che non ha bisogno di molta sostanza, non è ben fatto, ma ne i paesi humidi si dè por quel che ricerca continuo humore, nel l'altezze, e colli, quel che ha bisogno di uenti, nelle ualli & basse, quel che si ha da guardar da' uenti, nell'ombre quel che riceue danno dal Sole, ò non ne ha molto bisogno, ne i luoghi battuti dal Sole quel che è nemico dell'ombra, & parimente quei terreni che non son atti a produr grano riserui uisi per herba, o alboretti, & per mille cose, che possono seruire, & gio uare, & così seguendo di tutte l'altre cose, & quali sieno queste cose, diremo di ciascuna ne i suoi particolari capitoli distintamente, dandocene Iddio la gratia. Ma questo intendo io, che ogn' un sappia che non per altro è pouera la Spagna, perche non impiegano i lauoratori ogni terra in quel frutto che le è proprio, & perche lasciano molte contrade senza preualersene di cosa alcuna, di che si potrian preualere piu che non si preuagliano, & anco perche in esso Regno son sopportati a uiuer molti delitiosi, & otiosi così natini del regno come forestieri. Ma tornando al proposito, diremo della sorte dell'arare, & de i suoi tempi conuenienti, della diuersità, & tempi da gittar letami ne' terreni per il grano, & per l'altre cose, & diremo anco del modo & tempo di adacquare, nel quarto libro di questa opra, & al parer mio doue la terra non se irriga, che sono le terre temperate fra caldo, e freddo, fra l'humide, e secche, fra grasse, & leggiere, che sono le mediocri, sono piu continoue in fruttificare, perche niuna estremità di temperamento cattino fa tanto danno, come quelle che sono nell'uno di questi duo estremi, che alle grasse se non pioe fa maggior danno la secca, & alle leggiere la molta acqua.

Modo dell'arare, & de i tempi conuenienti a ciò, & che utile  
porta l'arare, & zappare. Cap. 4.

**V**Na delle cose che si ricerca perche la terra ben fruttifichi, è il bene ararla ò cauarla, e così auisa Teofrasto, e noi lo uediamo con  
Teof. lib.  
3. delle  
cause.

A 4. continuamente



# LIBRO

Cresc. lib. 3. capit. 8. *tinuamente per esperienza, mà questo dè farsi secondo la maniera & il tempo che ricerca qualunque qualità di terra et regione, percioche alcune*  
 lib. 11. c. 9. *richiedono l'esser lauorate in vn tēpo, altre in altro, alcune vogliono esser*  
 lib. 2. c. 21. *ben lauorate, & altre non tanto. E qui dirò di alcune secondo che cia*  
 Colum. li. 2. cap. 4. *scuna ricerca, dicendo prima qualche cosa del grāde utile che si caua dal*  
 lib. 1. ca. 9. *l'arare & cauare. Pietro Crescentio dice che l'arare & zappare dà*  
 lib. 2. ca. 2. *quattro utilità. La prima è di esercitare & adoperar la terra, & nel*  
 Varr. li. 3. *libro & capitolo vndecimo dice coprire, & a me par che voglia piu pre*  
 c. 32. li. 1. *sto dire aprire, perche aprendosi la possa meglio penetrare il Sole, e l'ae*  
 cap. 18. *que, che se non fosse cauata & aperta, & per questo la terra riceue mag*  
 Plin. lib. 8. *gior temperamento. La seconda utilità, vgualar la terra, perche alle vol*  
 c. 2. lib. 18. *te una è piu alta dell'altra ò piu bassa, il che dannifica molte volte le pian*  
 c. 22. li. 18. *te, hor quanto piu le semenze minute? percioche nel tempo dell'acque nel*  
 cap. 19. *fondo si annegano, e nel tempo del secco nell'alto si seccano, e però colui*  
*che ara deue por mente che tutta la terra sia vguale in quanto potrà, ac*  
*ciò l'acqua si riparta vguualmente quando sia il terreno adacquato, ouera*  
*mente piousa, & il Sole & il caldo vguualmente scaldi. Il terzo profitto di*  
*arar la terra, è perche si meschi & incorpori l'una con l'altra, terra grassa*  
*con terra leggiera, o letame con terra, o la semenza con la terra, perciò*  
*colui che ararà bisogna che meschi ben l'un con l'altro, e specialmente le*  
*semenze minute, come grano, orzo, & simili, percioche tutto quel che rima*  
*ne scoperto, o si secca col Sole, o si abbruscia col freddo, ouero lo mangia*  
*no gli uccelli, oueramente riceue tal danno che non nasce, onde seguita che*  
*la fatica non sia così fruttuosa, e il frutto si perde, e quel che di esso na*  
*sce, & molte volte la terra doue è stato così seminato si infiamma. La*  
*quarta vtilità di sminuzzar la terra che è diuentata pezzi grossi, per*  
*che meglio si custodisce la terra dal suo temperamēto, & humore, essendo*  
*così sminuzzata che quella che è stretta, & ammassata in pezzi grossi, che*  
*il pezzo di terra così stretto non riceue semenza alcuna, ne da sostantia,*  
*ne vtile, ma stanno come pietre inutili, e perciò auisano gli agricoltori*  
*che si cerchi per tutte le uie nell'arare minutar ben la terra spezzando le*  
*glebe, & pezzi grossi che ui si truouano. A me pare poi che oltre queste*  
*quattro utilità che l'arare, o cauare porti secondo il Crescentio, che ue*  
*ne sono anco altre due che son piu, o almeno tanto principali quanto le*  
*quattro che si son dette da lui, & gli altri. Il primo è tagliar l'erba, la*  
*quale se molto cresce toglie la sostāza all'altre piante, sciugandole & af*  
*focandole, & molte uolte secandole del tutto. L'altro è che si mollica la*  
*terra, che se stesse gran tempo senza ararla si indurirebbe troppo. Et per*  
*ciò sia bene auisato l'agricoltore, che in tal tempo, & con tal modo, &*  
*stagione*

*stagione lauri, & ari la sua possessione, che la sua fatica partorisca buon frutto, perciocche souente auiene che molti non sapendo il modo, & la maniera di arare ne i tempi conuenienti & proprij, uengono a faticare indarno, & quel che peggio è, che guastano i terreni. Crescentio, Columella, & Palladio, dicono che il terreno si corrompe, & guasta molto quando è arato, & cauato molto secco, in quel modo che all'incontro si guasta cauandosi troppo molle, perciocche cosi molle cauandosi si uiene ad ammassar, & far come loto, & dopo ritorna duro, e come sassoso che stà poi disutile per molti anni, e se allora si seminasse in esso si perderebbe la maggior parte delle semenze, & quella che producesse non uerebbe fuori cosi presto, ne cosi buona, & si allieua male. ma se auuiene che il terreno habbia sopra assai letame non si guasta, ancora che si maneggi molto bagnato, & quello che è ò molto secco, ò sopra esso ha poco piovuto, si la uora con doppia fatica, e doppia spesa, & anco dicono che perde gran parte della sua stagione secondo che testifica Columella, & anco perche in tre anni non torna nell'esser suo. onde concordan tutti questi Autori, che allora si ha da arare, e cauar la terra, perche ben fruttifichi, quando l'aratro, ò la zappa non lieuanano gran pezzi di terra, perciocche questo per la maggior parte prouiene da siccità, ne anco quando l'aratro, ò zappa si empiastra di terra come loto, ma quando la terra si lieua a minuto come arena, e che si lieua facilmente da i ferramenti. Et perciocche in qualunque campo acciò che nel seguente anno ui si habbia da lauorare, è necessario di prepararlo secondo che si ricerca dalla sua qualità, se l'anno innanzi ha portato frutto, per preualersi della stoppia al piu che si può si deve abbruscicare, pur che si ponga a mente che non tiri in quel tempo uento, acciò quella cenere non si lieui in aere, ma resti in terra, che dà molta utilità alla terra, ne faccia uolar il fuoco che possa far danno, però sacciasse questo effetto quando l'aere è quieto & soaue, & si deue accender il fuoco da quelle parti doue spira qualche poco di aura, & il medesimo dee farsi nell'arder delle cese. Et si deue anco appostare in tempo nuuoloso che si possa sperare presto pioggia, ò almeno che sia tempo humido, perche dopo che questa stoppia, ò sia cesa sieno abbruscicate, l'acqua che soprauenirà possa mischiare molto bene la cenere con la terra. Et molto saria buono se possibile fosse che tutte le terre doue si han da seminar grano, si abbruscicassero quando l'erbe son secche per abbrusciar le semenze di essa, che dopo non habbino da nascere, e col nascer si uenga a tor la seltanza al grano. Et al parer mio di molte cause che assegnò Virgilio nella sua Georgica, perche l'abbruscicare giouaua alle terre, lasciò la principale, e credo io che sia la migliore, perche le radici dell'erbe, & piante, & tutte l'altre cose diuengono*



diuengono cenere, con laquale se ben si incorpora si uienē a stabbare molto bene la terra, & per questa cagione tutte le cese, & monti che sono per grano, & parimente per herba si deuono abbrusciare come si disse di sopra. Ma tornando al modo dello arare, è cosa molto utile dopo l'hauer abbrusciato la tale stoppia ò cesa, ararle che ci sia piauuto, e così bagnato, & che la terra sia humida, perche in quel tempo è molto bene arare, massimamente nelle terre grasse forte humide, come dice Teofrasto, e Varrone che col caldo, è assai più fruttuoso l'arare & più profittuole, dico ne i tempi che fa caldo, perche allora in tutte le terre (& è questo più necessario nelle terre grasse) col caldo si abbrusciano tutte l'herbe, e sue radici. Et dice Teofrasto, che le terre deboli, e leggiere si hanno da arare nel uerno si perche la poca sostanza, che hanno non la risolua, & disecchi l'eccessiuo caldo del Sole della State, & si anco perche molto meglio possono (per esser arate) assorbirsi l'acqua, & l'humor dello Inuerno, ma se le tali terre grasse che habbiamo detto dopo l'esser metuto, non si potessero arare inanzi il seminare, è anco molto bene dopo che l'herba è nata, ararla, perche con l'ararla, & con le gelate che sopraueniranno tutte l'herbe si seccano da la radice, e periscono perciò ogni terreno che habbia herba si deue arare l'inuerno, quando si spera che debbano uenir presto i geli, & nella State col Sole, & col caldo, nel tempo che l'herbe hanno buttato le semenze, dico innanzi che si maturino ne stagioni, perche allora più sarebbe seminar l'erbe che distruggerle, & è necessario che tante uolte si arino, & riuoltino, quante ritorneranno a uestirsi d'herba, & massimamente se sono terre aspre & forti, perche le tali più uolte ricercano di essere riuoltate, e mollificate, che le leggiere, e deboli, & con poca herba, così dice Crescentio & vede si per esperienza. Ma le terre leggiere molto arenose, e fiacche che non hanno sostanza, basta che si arino due uolte, & dice Catone douer esser la prima, quando gli alberi delle Pere fioriscono, & secondo Plinio, l'altra uolta deue essere inanzi il seminare. In modo che le terre grasse ricercano l'arare tre uolte & quattro col seminarle, & questo è quel che dice Virgilio, Quarto Seri sulco, & questo è nelle terre forti, & niuno si marani gli che bisogni di ararle tante uolte, che dice di più Plinio esser in Tosca na terre così forti, & così folte di herba, che innanzi che si seminino si arano noue uolte. Ma tornando al proposito, le terre forti uogliono per la maggior parte quattro riuoltate, la prima ha da esser innanzi ò poco dopo il tempo del seminare che si chiama alzare ò solleuare, la seconda alla Prima uera, che si chiama binare che vuol dir secondare, nata da bis in Latino, che vuol dir due uolte, & quando le terre forti si binano, quelle che sono leggiere, se non sono state arate si possono solleuare, & anco vn mese inanzi

zi acciò riceuano ben tutto l'humore che lor bisogna al terzare, che ha da esser non molto lunge dal gittar della semēza, ui si ha da gittare il letame ò stabbio, se la terra, ò l'aere, ne ha bisogno, accioche alhora lo cuopra lo arato, & si dice se ne ha bisogno, percioche alle terre calde & secche non è così neccessario come alle fredde, & humide, & che si adacquano, & il letame ha da esser vecchio, marcio, et sparso minutamente, che dicono che in questo modo non creano tãta herba anzi niuna, et si deue coprìr subito acciò il Sole non disecchi la sua uirtù, come si dirà piu oltre piu difesa mente. Dico che questo gittar di letame si deue auuertire che non sia molto prima del seminare, acciò lo stabbio non perda la sua forza, & in cãbio di adoperarlo per far nascere il grano sia per far nascer herba inutile, & dannosa, et non gioui, ma noccia nel tempo della neccessità, & perche inanzi la semenza sia la terra humida & molto trita, & il grano generi piu profonde le radici, ilche non farebbe se fosse dura, & insecchita. è neccessario che nel terzare cacci l'agricoltore molto profondamente l'aratro acciò il solco riesca molto basso, & se il campo fosse molto lontano, & per la gran fatica non ui si potesse gitar il letame, deue l'agricoltore procurare che dorma quini qualche quãtità di bestiaue, come sono, capre, uacche & pecore. Ma tornando all'arare, si ha da por mente che in tal maniera restino i solchi spessi, & uguali che a pena si possa conoscer uerso qual banda sia stato arato, & pongansi ben mente che il solco resti ben basso, & profondo, perche la terra che stà sotto uenga disopra, & si mescoli ben l'un cõ l'altro, perche così uerrà a fruttificare assai meglio, & perciò deue quel che ara auuertir bene a questo passo, & per questa cagione dice Columella nel luogo doue applica le dispositioni de i corpi a gli eſercitij del campo, che per arare gli huomini hanno da essere di statura alti, acciò meglio possano signoreggiare, & sopraſtare, & questo è quel che dice Virgilio, *Ara tor incuruus*. Deue colui che ara portar sēpre nell'arare una storta, ò grã coltellaccio con seco, percioche molte volte aduiene che si ara fra le radice & quando l'aratro leuerà dette radici, o ui si appunterà, possa con esso tagliarle, perche i buoi nel tirare non riceuã danno alcuno, ò troppa fatica. Vuole anco Columella che non sia il solco molto lungo ne molto corto, perche nel longo faticano troppo, & si uengono a slancare i buoi, & nel troppo corto nel rinoltare che si fa, si niene a perdere troppo tempo. Dice che ne i terreni grassi & duri, debba esser solco lungo cento. & uenti piedi, & in quei che son leggiieri, et deboli, puo esser piu lungo, & che similmente ha da esser piu corto ne i terreni che hanno macchie, & radici assai, che in quelli che non le hanno puo far con minor fatica maggior aratro. Deue parimente l'agricoltore portare il solco intero, & inquanto puo cauarlo dritto,



dritto, ne deue potendo, fermarsi mai in mezzo del solco, acciò i buoi non  
 si auuezzino a fermarsi, che gli animali irrationali si pē sano che quel che  
 una volta ò due se gli fa fare, sia bene di farlo continuamente, & se colui  
 che ara due uolte si ferma nel solco, si auuezzano i buoi a fermarsi in quel  
 medesimo luogo continuamente, & perciò se necessità non lo costringe,  
 deue l'agricoltore seguir il solco da capo a piedi senza punto fermarsi &  
 quini prima che dia la uolta lasci posare alquanto i buoi, et prender lena,  
 perche essi con la speranza poi di quel riposare in quel luogo corrono piu  
 presto, & lauoran di miglior uoglia, & con piu forza il solco seguente,  
 & fatican meglio. Dice in oltre Columella, che i terreni che son forti non  
 si arano cosi ben con mule, come con buoi, perche essi vanno con piu consi  
 deratione, & con piu forza, & cosi è la uerità, ma se la terra è leggiera  
 rasa, & desbrigata, è gran fatica quella de' buoi, perche faticano molto.  
 Et dice anco, che colui che ara non deue caminar per lo arato che farebbe  
 dannoso, percioche quel ch'è arato si rassoderebbe, eccetto per portar me  
 glio l'aratro che cō piu forza lo imprime, et questo auuiene dall'esser quel  
 che ara mancino ò dritto. Ma tornando a dire del tempo debito dell'ara  
 re, deue por mente il diligente agricoltore che nelle regioni ò terre calde  
 gli effetti, & opra della State, & sue proprietadi cominciano prima che  
 nelle fredde, si come nelle terre fredde l'inuerno comincia a far le sue ope  
 rationi prima che nelle calde, però auuert, & ponga ben cura a que  
 sto, percioche nelle terre calde deue arar poco dopo Natale, ò quasi per  
 quel tempo, & neue fredde per Marzo, & ciò si intenda quanto al solle  
 uare che è la prima aratura, come si è detto. & questo è quello che dice  
 Vergilio, Vere nouo &c. perche nell'ue è Primavera vn mese, & anco  
 due prima che nell'altre, si come dice Plinio. Dice si, che è ben arare anco  
 quando è il vento fra Tramontana, & Leuante, percioche questo secondo  
 la maggior parte de gli agricoltori dà gran temperamento alla terra, che  
 alhora si apre, & comincia a ire in uolta, secondo che afferma Varrone,  
 nel principio di Febraio, & dura fino alla fin di Marzo. & quantunque  
 corra questo uento ancora in altri tempi dell'anno, non è cosi continuo, ne  
 cosi profittenuole come in questo tempo che ho detto, & se non è gran neces  
 sità non si deue aprir mai la terra quādo è vento Tramontana, come Pl  
 nio afferma, & con gran ragione, maggiormente essendo fra uiti, & ar  
 boreti, percioche questo uento con la sua estrema frigidità, & siccità, è cō  
 trario molto al lauorar della terra, eccetto in quei terreni doue si han da  
 ammazzar l'erbe, che à questo solo giuea, che se con l'aprir la terra, &  
 ararla si scuoprono le radici delle piante ò Viti, di qualunque sorti  
 con questo uento subitamente si rouinano, et seccano, & perciò è da far que  
 sto

sto quando il uento fra Tramontana, & Leuante va in uolta, percioche questi uenti per esser caldi, & humidi, non solamente non tolgono, ma ancora secondo che afferma Pietro Crescentio dan molta sostanza, & staggione a' terreni. Hor poi che ho detto così breuemente de i tempi conuenienti allo arare, tornerò a parlar della maniera. Se sono coste si deue arare al trauerfo, percioche arandosi da alto a basso sarebbe gran fatica a buoi, & alla persona, & anco molto dannoso, & resterian molto stanchi con far poco lauoro, oltre che sarebbe dannoso al lauoro, & al terreno, percioche quando piono (maggiormente se l'acqua è grossa, & gran piena) essendo i solchi dritti da alto a basso, non ferma l'acqua, ne dà tanto humore, ma se ne passa per il solco al basso, & portandosene seco la maggior sostanza, & uirtù della terra, ilche non sarebbe così leggiermente se fossero i solchi attrauersati. Et ancora che paia che sia qui suor di proposito, uoglio in questo passo inferire uno auiso di Virgilio, et anco quasi di tutti gli agricoltori, & è quel che volgarmente si dice, che chi molto abbraccia poco stringe. Che vuol dire che niuno agricoltore si debba mettere a lauorare piu terra di quello che puo ben lauorare, che piu frutto rende vn' opera ben lauorata, & stagionata che tre malgouernate, ne puo esser altrimenti, se non a caso. Hor deue por mente il lauoratore che i solchi ualano ben congiunti, & vniti, ne resti fra solco, & solco, terra da arare. Deue arare sempre in croce che uerna gomerà tagli l'altra, et che il binare uada al contrario, ò come si solleuò, et il terzare al rouerscio di come si binò, & il seminare al rouerscio di come si interzò, che sempre la gomerà che da tagli quella che passò, & così mai resta terra da riuoltare. Et in qualunque modo di arare o cauare si procuri in quãto si puo farlo in tal tempo che l'erba muoia, & la terra resti molle, & non in secchità. Et questo basti quanto all'arare, & a suoi tempi. Quanto a i buoi, dice Columella esser meglio mettergli il giogo al collo, che alla testa o le corna, percioche dice che con maggior forza uengono a romper la terra, che con tutto il corpo tirano l'aratro. Marauigliomi bẽ, che essendo egli Spagnuolo, & sapendo che i buoi di Spagna per esser molto grandi hanno gran forza nella testa, & posson tirare molto ben gli aratri, dicesse così, ma in Francia, et in Italia doue sono i buoi piu piccioli, e men possenti puo questa sua regola meglio hauer luogo, & non in Castiglia, ne in Andalusia, & quei contorni, doue sono di sì gran statura che possono ogni gran peso sopportare in testa. Et dice Plinio, che i buoi per arare deono esser ben legati, & stretti dal giogo, perche portino alte le teste, ilche non potria esser se fossero legati al collo, percioche i collari han da esser lenti, & quei che portano i collari possono portare la testa alta o bassa, secondo che l'uom



l'huomo vuole, & perciò è necessario che quello che arerà con collaro, ò sia bue, ò sia mula gli sian messi freni, & questo si intenda quando ari in luogo doue possa far danno, ò in vigne, ò in arboreti, ò fra altre piante. Et i buoi che han il giogo alla testa non possono danneggiar così se non quando stan fermi. Similmente quel che userà il collaro deue considerare di farlo alquanto lento, che non stringa troppo il collo, che non sia aspero, ma morbido, & suauo acciò non gli scorticchi il collo. Et dice di più Columella, che quando quel che ara cò collaro peruenirà a capo del solco debbia spingere l'aratro sempre ināzi, perche il collaro si allontani di donde uiene, & acciò che quel che a poco a poco si scalda, in questo modo si raffreddi, perche se per alcuno spatio di tempo non si facesse in questo modo, riceuerebbe quella parte gran caldo, & dopo in essa farebbe il freddo grande impressiōe, & di qua nasce, che si fortificano i buoi, & incorrono in altre cattive infermità assai difficili da curare. Et conuien anco che nello sciogliergli non gli lascino andare senza fregargli alquanto la testa, & la faccia, & massimamente i luoghi doue son stati legati, perche oltre che questo effetto piace molto a i buoi, & gli uiene fare più mansi, & più domestici, gli è molto sano, & di molto profitto. Et dice ancora Columella, che quando se sleggeranno, se gli debba tirare fuori alquanto la pelle, che sta compressa con la carne, così nella testa del giogo, come nel collo dal collaro, perche altrimenti se causariano loro di cattive piaghe, & massimamente nel collo. Si ha da usar con buoi ogni pietà possibile, perche quantunque noi ci preualiamo de gli altri animali, niuno è che aiuti più l'huomo di questo, ne chi più partecipi della nostra pena. Ma perche più innanzi parleremo del bestiaue, diremo delle qualità di essi più distesamente, lasciando di più dirne hora, & seguendo di dire del seminare, & principalmente toccheremo di qual sorte ha da essere la semenza.

Quale habbia da essere la semenza. Cap. 5.

**P**arlano questi Autori Crescentio, Virgilio, Varrone, Columella, et Plinio che si debba auuertire che la semenza principalmente sia nuova, & tal che sin dall'ara sia scelta per seminare, percioche la uecchia che passa l'anno, non è così al proposito. quella di dui anni è cattua, & quella di tre molto peggiore, & quella che passa i tre è sterilissima, parlo di semenza di grano, formentato, & orzo, & alcuni legumi, che ui sono di altre semenze che per esser uecchie son migliori, & quali sieno ne tratta remo più innanzi di ciascuna al suo luogo. Ma sia la semenza di qualunque sorte, ò specie si sia, bisogna che per esser buona, & proficua sia molto granata,

Cresc. lib.  
2. cap. 32.  
Virg. lib. i.  
Geor. cap.  
10. lca. 15.  
Colum. li.  
1. cap. 11.  
Pli. lib. 18:  
cap. 24.  
Teof. li. 4.  
causarum  
Paladi.

granat  
mollat  
semen  
men  
sto è b  
l'ha di  
sto rip  
asciut  
giato.  
che si  
più del  
ciò che  
può sci  
do di n  
grano p  
tament  
l'altro  
pensì a  
za di s  
to pru  
assai c  
razze  
il me  
ma gi  
sia tut  
do tem  
sando d  
cosa in  
così fare  
affronte  
potrà og  
cia, per  
no, che  
grano ch  
giere, &  
conueni  
separat  
di un'al  
dell'altr

granata, molto pesante, e molto piena, non arrugata, nō humida, ne ammollata, il grano duro, pesante, & secco, che sia netto di qualūche altra semenza, & herba, & se fosse possibile cauato a grano a grano. Nel frumento, il grano sia rosso se non è di natura d'esser bianco, & anco in questo è buono che tiri al rossore, & che habbia il color dentro spezzato come l'ha di fuori che tiri in ambra. Non sia rognoso, sia di buon odore, piu tosto riposto in luogo aereo, che di pozzo sotterraneo, e se è di pozzo, sia asciutto, & che in esso non sia stato lungo tempo, non sia tignato, & bugiato. Dice inoltre Columella, che è bene che quando si ventila l'ara, & che si sciegli il grano, alhora si metta per il piu netto, & nettato a posta piu dell'altro, la semenza di quella che cade piu al basso del montone, per cioche questo è il meglio per esser piu pesante, & graue. Similmente si puo scieglier con un criuello. è similmente utile auiso da por mente quando di un grano nascono molte spiche, & potendosi porle da parte, & quel grano porlo separato dall'altro, & metterlo da per se, & venirlo separatamente in luogo appartato seminando, & quel che ne nasce segnalarlo da l'altro sempre per semenza, fin che cresca, che tutto sia di quella sorte. ne pensi alcuno che sia sciocchezza di usar diligenza in questa minutezza di semenza che è auiso di singolari huomini che ne han scritto, & fatto proua, & chi disprezza di far questa fatica cosi minutamente perde assai che potrebbe guadagnare, che si come negl' animali cerchiamo buona razza, come ne i caualli, cani, tori, & simili; perche non douiamo far noi il medesimo nelle semenze? poi che questo non pregiudica, ne puo nuocere, ma gioua all'anima, & al corpo. Bisogna anco auuertire che la semenza sia tutta vna, non mischiata, & questo dico perche sono alcuni che quando temono gli anni trauerarsi, meschiando d'ogni sorte di grano insieme pensando di far bene, fanno un caos di semenze buone, & cattive, & riesce la cosa in modo che non fa profitto alcuno. ma pensarei io già che uogliono cosi fare, che fosse meglio di seminare molte sorti di frumento, acciò se non affronterà tutto, che almeno ne affronti vno, o vn'altro, & nel mettere si potrà ogni sorte tagliar da per se, anchora che anco questo poco mi piaccia, per cioche ogni sorte di grano richiede differente terreno, che il grano, che tra in oro, o rosso riuera piani bassi, & terre grasse & alte, quel grano che fa la spiga nera & il grano bianco, terre humide, & piu leggiere, & perciò si deue ogni cosa seminar da per se ne i luoghi, & terreni conuenienti. Bisogna anco di auertir che le semenze de i grani sieno tutte separate, cioè che quelle raccolte in vn cāpo non sieno meschiate cō quelle di vn'altro, maggiormente se son differenti, che vna viene a nascere prima dell'altra, & si secca l'vna prima dell'altra, uo' dir che non nasce vna ne cresce,



cresce, ne si stagiona ugualmente con l'altre. Ha similmente da esser la semenza nata in terra, simile & conforme a quella terra doue si ha da seminare, di calda in calda, di fredda in fredda, di temperata in temperata & di humida in humida, & cosi di tutte l'altre qualità, o miglior qualità di terreno, pur che la differenza non sia eccessiua, perche la molta differenza suole apportar molto danno, come sarebbe a dire di fredda in caldissima, di molto grassa in molto debole, & cosi discorrendo, & per lo contrario, ma deuesi ben prouocare che trapassi sempre di mediocre in miglior terra, & miglior aere in quanto sia possibile. Auertasi anco, che la semenza non sia di luogo humido, perche ne i tali piu presto si corrompe, & guasta la semenza, et anco ne i terreni freddissimi, fiacchi, et di poca sustantia, & uirtù, ancora che si semini buon grano in duo anni diueta scelerato, che la maluagia terra conuerte la semenza nella sua propria natura. & il medesimo fa la buona, & perciò è necessario di cercar sempre di hauer buona semenza, & di buone terre. Per conoscer la bontà di essa l'insegna Teofrasto dicendo, che si debba prenderla, & gittarla sopra acqua tepida, che se fosse troppo calda la farebbe crepare, & se nasce ancora che non molto buona, sarà mediocre per seminare, et non nascendo mandisi pur al molino, che perciò non sia buona. Cerchi adunque il buono agricoltore hauer la semenza che di essa non puo hauer se non buon frutto, & se tal hor fallira, non sia per colpa della buona semenza, ma per colpa di troppo buon tempo, perche qualunque mutatione della semenza sempre cresce con la pianta, che di essa nasce, come dice il medesimo Teofrasto, & lo mostra la esperienza. Aggiunge Palladio che douemo scegliere quella semenza che in quella terra la vogliamo seminare è piu prouata. Ma veniamo hora al seminare.

Del tempo, & auiso del seminare. Cap. 6.

**M**olti, et anco la maggior parte di coloro, che han parlato di questa arte di agricoltura cosi Greci come Latini, fra quali furono non i principali Esiodo & Virgilio, dissero che l'agricoltore per esser buono bisognaua che sapesse qualche cosa, anzi assai del mouimento del cielo, & delle stelle, cosi delle fisse come di quelle chiamate erranti, & saper l'influentie, & proprietà di esse, massimamente per sapere il tempo, & modo del seminare, perciocche non è dubbio alcuno anzi cosa prouata che l'influenza di essa imprimono nella terra variando gli anni, & i tempi, vn anno a un modo, & l'altro a vn altro, alcuni humidi, & piovosi, & altri secchi, altri temperati, alcuni molto presti, & altri molto tardi, alcuni

Esiod.  
Virg. l. Ge  
org.  
Plin. li. 18.  
cap. 24. 32.  
& 34. & li.  
17. cap. 25.  
Cres. lib. 2.  
c. 20. li. 11.  
c. 12. & 21.  
cap. 6.  
Palad. li. i.

alcuni  
rienze  
re &  
to &  
tra ag  
letter  
come  
di A  
no ign  
no un  
cessari  
quantu  
che non  
metter  
uenire  
cando p  
habbia  
gior pa  
re, pia  
crescer  
Luna h  
ne, ne  
ta a c  
& hu  
abbrac  
quarto,  
me sono  
le semē  
della Lu  
il cresce  
scimento  
che adin  
mancar  
ne, ne an  
seminar  
no a dir  
che i non  
ni per se  
Pico Co

alcuni sterili, & alcuni abbondanti, secondo che di continuo noi per esperienza uedemo, & senza dubbio è uero che se il lauoratore potesse conseguire & attinger qualche cosa di quella scienza gli risultarebbe grande aiuto & grande utile per sapere le qualità del tempo da uenire, ma come potrà aggiunger a saperlo vn contadino rustico & ignorante, poi che i gran letterati in questa professione col continuo studio a tempi nostri, a quali, come son medici, appartiene di saperlo, ancora non fanno pur questo nome di Astrologia? ne anco da qual parte si muoue il cielo? & perche ne sono ignoranti ne dicono male; ma è general morbo che quelli che non fanno una scienza sempre la uituperano. Hor dico che saria molto necessario se fosse possibile che vno agricoltore ne sapeſſe qualche cosa, & quantunque giudichi io che sia a lui difficile, parendo a me nondimeno che non sia ben fatto lasciar di toccarne qualche poco in questo mio libro, metterò alcuni segni che non sia lor difficile a imparargli, de i tempi da uenire nel ſesto libro, de i temperati, pionoſi, ſereni, humidi, & ſecchi, toccando prima altri auſi neceſſarij per il ſeminare. Quanto al primo habbia l'agricoltore continuo questo auuertimento in tutte & nella maggior parte delle coſe, delle quali ſi ſpera multiplicatione, come in ſeminare, piantare, inferire, & ſimili operationi farle tutte in quanto può nel creſcer della Luna, ſforzandoſi farle nel principio del creſcere, perche la Luna ha duo quarti di augmēto, e creſcimento, & altri dui di diminutione, ne i primi aiuta a naſcere, & a produrre, e ne gli altri duo quarti aiuta a conſumare, come dice Creſcentio. Il primo quarto abbonda di caldo, & humido, come è perſona giouane, con che le ſemenze & gli alberi più abbracciano, & creſcono, che col caldo, & ſecco quale è l'altro ſecondo quarto, & ne gli altri duo quarti di diminutione è fredda & humida come ſono i uecchi, & queſto è particolarmente più neceſſario auuertir nelle ſemenze che ne gli alberi, che ſe gli alberi ſi potano nel fin dello ſminuir della Luna, & del dì uerſo il tardo, pigliano affai bene, perche gode tutto il creſcer della Luna per creſcere, & portar uia la perfeſſione del diſcreſcimento di eſſa per eſſer meglio l'ultime, ma non è coſi nelle ſemenze che adiuuene, che per queſta cagione molte ſemenze che ſi ſeminano nel mancar della Luna periſcono, & ſe naſcono non ſono coſi buone, ne ſi pie ne, ne anco coſi utili, come dice queſto dotto autore. In queſto atto di ſeminare ſon d'accordo Plinio, & il medeſimo Creſcentio, & lo replica no a dir più nolte, come principal precetto, & Eſiodo lo dice parimente, che i noue, & tredici della Luna ſon buoni da piantare alberi, & non buoni per ſeminare, come appare per le ragioni naturali, che allega Giouanni Pico Conte della Mirandola huomo in tutte le ſcientie profundiffimo. Il

Agric. Diuer.

B

Creſcentio

Colum. li.  
2. cap. 8.  
Tcof. li. 2.  
cauſarum.  
Magon.  
Creſcen.  
lib. 11. c. 8.  
Herod.



# LIBRO

Crescentio dice che è bene di seminare quando la terra è humida, pur che sia il tempo dolce, & caldo, percioche secondo che rejerisce Palladio, & che lo manifesta la ragione, & la esperienza, il caldo apre, e sùeglia la semenza perche nasca, & in niun modo si deue seminare quando fa gran freddo ne gelo, se la necessita non lo richiede, ne quando è vna gran tramontana, percioche la natura di questo vento è esser molto freddo, venendo da regioni molto lontane dal Sole coperte di neue, & molto freddose, & si come dice Plinio, La natura, & proprietà del freddo è ferrare, & stoppare i pori della semenza, & della terra, & indurirle; onde il caldo non ha così facil adito di entrar, & penetrare la virtù naturale, che opri di far nascere, & perciò accade molte volte che stando la semenza lungo tempo senza corrompersi, la terra in simili temporali col molto humore & calor poco l'affoga, & marcisce, & se nasce, nasce a montoni, & non così buono, & per questa cagione consiglia Columella, che quindici dì innanzi Decembre, & la bruma, & quindici dì dopo, ne si ari, ne si semini, eccetto se non fosse per gran necessita, & questo proibisce per i gran freddi, & gran geli che fanno in quel tempo. E ben vero che questa regola non ha così luogo ne i paesi caldi, o temperati, come ne i caldi. Con tutto ciò se ha ben piovuto, & subito uì gela ben sopra che la terra sia ben aperta & spugnosa, puo l'agricoltore seminare, perche allhora non nasce herba. Questo si intende ne i terreni caldi, o temperati, o di presto sementare, & miri bene il lauoratore che nelle terre humide, fiacche, & fredde, & ombrose il seminare ha da esser più presto, et nell'Autunno, perche prima che arriuinino le gran piogge, & gran freddi la semenza pigli forza, & radice & nasca, & anco cresca alquanto, & nelli terreni che son più secchi, più caldi, & più grassi, si sopporta meglio la semenza più tarda, & maggiormente nello entrar dell'Inuerno, perche queste terre di questa sorte sopportano più la distemperanza del freddo, & l'estrema acqua, e se la terra sarà nera della buona, anco in essa si puo detener la semenza percioche la terra nera ha questa proprietà secondo che dice Teofrasto, che patisce bene il caldo, & non si insuppa ne empie della molta acqua, il che non hanno tutti gli altri terreni, con conditione che in tanto quanto si puo non si dilati fin tanto che geli assai, che la terra si inuitria, & stringa molto forte, come dice il Crescentio, & lo dice in duo luoghi, & Columella in più luoghi attestandolo anco Plinio, & Marco Catone, doue dicono che ne i luoghi acquosi & freddi, debbe esser la semenza per tempo, & ne i luoghi caldi, asciutti, & secchi, si puo sopportare più tarda, con conditione però che non si tardi il seminar tanto che arriui al mese di Decembre chiamato Bruma da gli agricoltori, che vuol propriamente dir gelo, & dicono che la

semenza

semenza  
a sette  
ta si co  
questi  
nare, &  
ze se d  
gono p  
quel p  
so, &  
regola  
cosa na  
ra che n  
quando  
planet  
vna pa  
nare qu  
gioni, n  
e doue  
doue es  
dove ex  
quali  
de, &  
regol  
re a se  
che gi  
debito,  
del sito  
sto più  
pre mig  
il semin  
che pai  
sentina  
na, & i  
dice che  
uolotà,  
na, que  
et haue  
be dato  
nerosa

semenza che si semina innanzi questo mese quando molto tarda esce de li  
a sette di, & quella che innanzi o dopo è seminata appena nasce in quarā  
ta si come afferma Plinio, & Marco Varrone, & in molte parti pongono  
questi huomini dotti segnali del cielo di quando ha da cominciare il semi  
nare, & Virgilio dice che il frumento, & l'orzo, & altre simili semen  
ze se debba fare dopo posto le uergilie, & non prima, & queste si pon  
gono poco di piu che a mezzo Ottobre, come scriue Columella glosando  
quel passo di Virgilio. ma questo segnale per gli agricoltori è molto dubio  
so, & difficile da intendere, & conoscere, & ancora non credo io che sia  
regola certa, & conueniente, & per tutte le parti, & regioni, perche è  
cosa naturale, & è secondo il corso del cielo, & positione, & sito della ter  
ra che nascano in una parte, & si ripongono prima che in vn'altra, & che  
quando si ripongono a una parte nascono in vn'altra, che niun segno, ne  
pianeta, ne stella in vn tempo nasce ne si ripone in tutto il mondo, ma in  
una parte piu a buon' hora, & nell'altra piu tardi, & se si osserua di semi  
nare quando le uergilie si ripongono in generale senza distinguere le re  
gioni, non si potrebbe tener regola certa, poi che doue nascono piu presto  
e doue piu tardi, però questa regola di Virgilio puo esser buona in Italia  
doue egli scrisse, & forse non per tutta Italia, ma per sola quella ragione  
doue era egli allora, perche nō tutta Italia ha ne i terreni una medesima  
qualita percioche son in essa come nell'altre regioni preste, & tardi, fred  
de, & calde, humide, & secche. Onde a me pare che sia migliore vn'altra  
regola di Plinio che sia piu generale, che dice che allora si deue comincia  
re a seminare quando gli alberi si cominciano a spogliar delle foglie, &  
che già il cielo dà segno di seminare, conforme a ogni regione del tēpo suo  
debito, & conueniente, doue piu presto, et doue piu tardi, secondo il solito  
del sito. Ma sopra tutto si deue ricordar il laouatore di seminare piu to  
sto piu a buon' hora che piu tardi, percioche per la maggior parte è sem  
pre migliore, & molto piu sicura, & dice a questo proposito Plinio, che  
il seminar presto inganna qualche uolta, & il tardo sempre. Et ancora  
che paia che Columella dica per parola il contrario che Plinio, nōdimeno  
sentina il medesimo. Dice Plinio che il seminar presto molte uolte ingan  
na, & il tardo mai, perche da se istesso è cattiuo, & per tale è tenuto, &  
dice che non inganna, perche se si semina tardi è piu per necessità che per  
uolōtā, & la semenza di buon' hora, perche quasi tutti gli anni riesce buo  
na, quell'anno che riesce cattina, e contraria ingāna, et se hauesse inteso  
et hauesse indirizzato quel che disse in fauor del seminar tardi, nō haueb  
be dato per precetto il seminar a buon' hora, et anco quando la terra è pol  
uerosa senza piuere, doue dice che se la pioggia fusse nell'Autunno per



# LIBRO

tempo, che subito cessata la pioggia si debba seminare, & che se tardasse a piovare, si semini in secco senza timore alcuno, perche è cosa naturale che l'acqua debba uenir presto, & seguita dicendo che la semenza che cosi si seminerà in secco sarà non meno custodita sotterra che nel granaro o nel pozzo, & che soprauenendo l'acque subitamente esce il seminato cosi grā de come se fosse nato qualche giorno innanzi, & per questo effetto gioua molto che sia la terra ben lauorata, & molto aperta, & humida, perche quella che è cosi apparecchiata, & ben ordinata conserua piu l'humore, et la temperie secondo che referisce Teofrasto, dicendo che per conseruar il poco humore è bene di arare, & cauar le terre piu uolte, & la terra lauorata è cosa facil di romperla al tempo della necessitā, quasi tanto come se hauesse piovuto, & uì è vn' altro uantaggio, & utile, che la terra che è ben lauorata sempre pare che paghi, & ringratij il ben ricenuto, rispon dendo con maggior frutto, & migliore. Et poi che ho breuemente parlato del tēpo del seminare è necessario hora di dir della maniera di esso. Dice Plinio che a colui che semina è necessario di spargere ben la semenza, & uguale per tutte le parti, non piu da vna banda che l'altra, ilche sarà as sai bene se la mano che sparge la semenza andrā uguale col passo, la mano dritta col piè dritto, & è necessario che faccia ben il solco tondo, & co pra ben la semenza, percioche quella che rimane scoperta nō solamente si perde, ma anco quei che haurebbe prodotto, oltre che si perde anco la fa tica, & però dice Teofrasto, che è piu necessario di seminare. & ben co prir la semenza, che gittarne molta, & spessa, lasciandola mal coperta, et mentre uā piu profondo il solco, piu profonda uā la radice, & cosi rac coglie, & ritiene piu humore la Primavera, & colui che seminerà spiag gia affondi quanto piu potrà lo aratro, acciò che la semenza resti piu co perta, percioche arriuano qualche uolta piogge gagliarde tanto che nel le piaggie portano uia la superficie del terreno, che se nō sta molto a basso la semenza, o resta scoperta, o l'acqua se la porta seco. E parimente necessario di sapere quanta misura di semenza conuiene a qua unque sor te di terra, & nel numero, & quantità della misura non si dà da questi dotti huomini che hanno scritto certa fermezza, ne sono fra loro concor di, & per questo danno tutti vna regola conforme al discorso naturale, & è secondo Crescentio proportionare la misura della semenza alla uir tù, & qualita del terreno, che nel terreno debole ha da essere la semen za piu rara, che in quel che ha mediocre sustantia, & uirtù, & in questo terreno mediocrementē sustantioso ha da esser la semenza piu spes sa, & nel terreno piu grasso, poi che ha mediocre sustanza, & uirtù, et in questo terreno mediocrementē sustantioso ha da esser la semenza piu spessa,

spessa, & nella terra che è grassa poi che ha uirtù sofficiente, sia la semenza assai, pur che non sia gittata a montoni: ma bene sparsa, perche essendo così spessa l'una non affoghi l'altra nel nascere, ne per la spessa semenza si impedisca il produr de i figliuoli che getta dopo, & consideri bene che ogni cosa vuol la mediocrità, & in questo modo nongitterà a niuna sorte di terreno piu carico ne meno di quello, che potrà bonamente portare. ma nelle terre nuoue bisogna che sia la semenza piu rara, perche in essa produce piu gran radice, & nelle deboli radici poco, & ne i terreni casalini si ricerca piu semenza, maggiormente se è semenza tarda, & la semenza tarda ha comodità di radicar piu. Quanto alla sorte del grano, il gran bianco non si ha da seminar così spesso come il grano che tira in oro perche produce piu figliuoli, & perciò si ha da considerare la uirtù & forza del campo, & similmente la sorte della semenza per non errare, & bisogna anco che ciascun conosca di che qualità & di che esser sia la terra che possede, oltre altre necessita che si diranno per inanzi. Dice ancora Plinio che quando la semenza è gittata a buon'hora si deue gittarla piu spessa, & quando piu tarda piu rara. Ma Columella & Crescentio sentono il contrario, & dicono che quando la semenza è gittata a buon'hora deue esser rara, & quando tarda piu spessa. Vedo io poi che niuno assegna ragione con che conformi & favorisca la sua openione, & però mi uo accostare a i piu pensando di far il meglio, ricordomi con tutto ciò che Teofrasto dà & assegna una buona ragione in conformatione di questo che dicono questi piu, che nel seminar a buon'hora non si ha da gittar la semenza così spessa, perche allhora gitta maggior radice & molti germogli, & radici piu, ne si perde tanta semenza, & vuol che nel tardo seminar si butti la semenza piu spessa, perche allhora non concepisce così bene, & molta sene affoga, & si perde per le molte acque & geli. Et sopra tutto ueda il buon lauorator che hauendo posta la sua diligenza & spesa in preparar la terra, che sia presente nel seminar, perciò che è in ciò la presentia necessaria piu che in ciascun altro essercitio di campo, & questo è quel che tutti gli agricoltori di continuo auisano, & predicano, & sopra tutti gli altri Paladio dicendo che la presenza del Signore è augumento del lauoro, & Crescentio dice con la presenza del Signor tutte le cose accrescono, per che altrimenti si trouaranno ingannati. Et per ciò dicena a questo proposito quel singolare huomo Magone Carthaginese, che colui che compra il campo ha da uender la casa, dando ad intendere la continoua diligenza che nell'arte del campo è necessario di usare, & per questa cagione il podere ch'è in uno alla città deue esser tenuto caro piu degli altri. Dicono ancora esser bon seminar quando è il tempo asciutto

Nota que  
sto auiso  
molto ne  
cessario.



# LIBRO

to, dico quando l'inuerno non è caricato d'acque, pur che ò sia piovuto ò la terra si possa seminare. Et è segno di buon'anno quando i ruscelli d'acqua non corrono fino a Gennaio nondico di vn dì, dui, o tre ma di un mese, & piu inanzi, & questo è quel che dice Virgilio, Humida Solstitia, & hiemes optate serenitas, Agricola. è gran cosa l'inuerno temperatamente humido, & asciutto, & la state humida, & molle. Dice in oltre Virgilio che è segno di buon anno, quando gli alberi delle amandole caricano bene di amandole, & sempre han da por mente i lauoratori se le terre che lauorano sogliono esser piuose, & humide, oueramente secche perche ui sono alcune regioni doue suol piovare assai altre doue piovono poco, altre doue mai, come in Thebe di Egitto, doue si ha come per miracolo il piovare secondo che dice Herodoto. Et dico questo perche se sono regioni humide & piuose, si seminino luoghi alti, & spiaggiosi, & se asciutte, seminino piani & valli, & se sono nebbiose, semininsi similmente luoghi alti, & se son communi, semininsi nell'vno & nell'altro.

Qual sorte di semenze si conuenga a ciascuna qualità di terreni. Cap. 7.

Colum. li.  
2. cap. 9.  
Pal. lib. 1.  
cap. 6.  
Plin. lib. 7.  
cap. 7.  
Teof. li. 1.  
& 4. causa  
rum, & li.  
8. de la hi  
storia.  
Cresc. lib.  
2. cap. 18.

**Q**uanto al primo, ciascuno sà che sono molte sorti di semenze, & di ferente sorte di orzo, & della segala non sò ne trouarne, nè conosco piu di una sorte sola. Et tutte queste sorte di grani non nascono vgualemente in vna qualità di terreno, perciò è necessario di appropriare a ciascun terreno la sua debita semenza. Del frumento son molte diuersità, & anco aduiene che è vn frumento in una regione che non è nell'altra, & non ui è pur conosciuto. Vi è vn frumento che ha il grano che tira in oro che è il miglior di tutti così in peso come in pronisione. Ve ne è vn'altro che ha la punta dell'ariste nera che si accosta molto alla bontà di quel che tira in oro. Ve ne è poi un'altro bianco chiamato candido, ui è il marzolino. Quel che tira in oro cresce bene in terre piane, calde, & grasse, non humide ne ombrose, percioche è egli di sua natura alquanto humido. non dico però che questa sorte di grano non nasca in altro terreno, ma dico che in queste tali si fa molto migliore, perche se questa sorte di grano si seminasse in terre molto fredde, hauendo bisogno di molta sustanza & caldo, la prima uolta che si seminasse nascerebbe molto cattiuo grano, & nella seconda pura segala. Quel dal'arista nera vuol parimente terre grasse, e molto buone, & se tali si trouassero montuose, & in costa ui si deue seminare, che assai meglio nasce quini che nelle ualli, e pianure, perche pare che si nodrisca dell'aere, & gli è contrario molto il luogo ombroso, & humido.

humido. Il gran bianco chiamato candido in lingua Latina, sopporta meglio terre leggiere fredde ombrose, & humide, & meglio che il frumento che tira in oro, non intendo però di dire che faccia meglio quiui che in terre grasse, ma dico che meglio sopporta queste terre leggiere che non sopportaranno l'altre sorti di grano. Il frumento bianco è quello che ha la scorza molto grossa, & di molto coperto, & per questa cagione il gelo, & il freddo non lo puo così guastare come quel che tira in oro che l'ha molto sottile. Il frumento chiamato candido ouero bianco vuol terre piu fredde, & humide, & anco piu leggiere. Ma per general regola è che ogni sorte di grano nasce meglio in ciascuna terra che sia grassa & produce bonissimo grano, & pesante, che nelle terre leggiere, & per cioche il terreno è di diuerse qualità, sempre il lauoratore si fermi nella regola che si è detto, di appropriar le semenze ella proprietà del terreno secondo che lo potrà veder dalla esperienza. Oltre quel che si è detto del frumento bianco, è da dirsi ancor che molto gli conserisce il terreno acquoso, & humido, & di questa medesima specie è il gramo marzolino, ancora che il marzolino sia specie di grano appartato da gli altri grani, bianco, perche se quello che si semina nel principio della State si seminasse l'Autunno, dicono che senza dubbio veruno nascerebbe migliore, & di piu frutto, & sostanza. & vogliono i dotti agricoltori che la semenza del marzolino sia di frumento chiamato bianco, o candido, & non di quel che tira in oro per le ragioni dette di sopra, & anco perche quel che tira in oro si vuol seminar l'Autunno, & principio del verno, & per esso grano marzolino ha da esser la sua regione competente fredda piovosa, e di molta nebbia, & neue, accio che con questa frigidità possa resistere al caldo della State. Il proprio del seminarlo secondo la qualità delle regioni sia in paese caldo, il Gennaio, & in parte fredda, il Febraio. Palladio dice che il marzolino deue esser seminato in luoghi humidi, freddi, e neuosi, & doue sia la state humida in quanto si puo, perche in terreno caldo o secco rade volte risponde bene, non seminandosi di Gennaio o Febraio al piu tardi, che senza dubbio questa è la migliore stagione, & tutti che ne scriuono sono concordi intendendo che sia calda pur che sia humida, perche questi auttori vsano questo vocabolo tepida, che ha in se humore come acqua che si caua l'inuerno i pozzi o fonti naturali, o come quella che è stata alquanto in vn vaso al fuoco. Et percio che sono certe terre che non sono ne calde ne fredde, ma con esser humide sono alquanto temperate col caldo, si chiamano tepide, come sono terreni bassi fra monti, & valli. Hor in questi terreni così tepidi si deue seminare il marzolino nel mese di Gennaio, & in molto freddi di Febraio, & nel principio di Mar



L I B R O

zo pur che non passi l'equinottio che è il mezo di Marzo. Plinio vuole che le terre per il marzolino oltra le qualita sopradette debbano essere legghieri, & non forti ma fiacche & deboli, & con lui concorda Teofraſto dicendo che le terre che ſon graſſe la ſtate ſi ſeccano piu preſto per il Sole che le deboli, & magre ſe non hanno humidito, perciò che le terre graſſe hanno biſogno di humido acciò che in eſſe ui poſſa naſcer bene ogni pianta & ſe queſta mancaſſe loro ſubito perirebbono quelle piante ò riceueriano molto danno, & perciò uedemo ne gli anni che ſono le ſecche, meglio naſcono i grani in terre legghieri, & deboli che in forti & graſſe, perche non hanno biſogno di tanto humore. Dice ancora Teofraſto, che per far il marzolino poche radici, & picciole & pochi germogli, deue eſſere ſeminato ſpeſſo. è diſcordia fra Plinio, & Columella, perciòche Columella dice come di ſopra allegai, che la ſemenza marzolina non è ſemenza propria ma differentiata da gli altri frumenti, & Plin. dice che ſi inganna, & dice il uero, e queſto baſta quanto al frumento. Reſta hora parlar del l'orzo. L'orzo, ſecondo che dice Creſcentio, vuole eſſer ſeminato in terre graſſe perche in eſſe fa buon grano & graue, purchè le terre non ſieno ſangoſe, & piu toſto ſecche che humide, perche queſto ſeme per hauer la canna tenera & debole, & hauer molta foglia ſe col molto graſſo ſi gitta a terra non ha forza per rileuarſi come il frumento, & perche facilmente ſi putreſca gli uiene ad eſſer contrario il troppo humore. dell'altra banda ſugget terreno ombroſo, & doue ſuol eſſer molta nebbia, e molta rugiada che tutto gli è molto contrario per hauer il grano ignudo ſecondo che dice Teofraſto, & perciò è ben di ſeminarla in luoghi alti, & aeroſi ſi perche quini non è ſmiſurato humore, & ſi anco per non ci cader tanta rugiada come cade ne i piani, & nelle ualli, & ſe pur ue ne è, l'aere lo diſtacca preſto dalla ſpiga, perciòche ſe la rugiada ſi ſcaldade nella ſpiga con la forza del Sole ò con vn uento caldo che ſuol qualche uolta uenire, ſubito la ſpiga ſi ſcalda, & ſi ſecca. Et in queſto che l'orzo uoglia terra legghiera & aeroſa, & non humida ſono tutti gli agricoltori contrarij a Creſcentio, che dice che vuole terre graſſe. però faranno d'accordo intendendo come la intendo io che ſieno graſſe pur che ſieno aſciutte, & non humide, perche non è dubbio che l'orzo riceue grandanuo per il troppo humore. Vuole Creſcentio anco che ſi ſemini nelle ualli, & Teofraſto dice che ſi debba ſeminarle nell'alto per riſpetto della nebia che è piu ſouente nelle ualli, & piani che in luoghi alti, ma ſe le ualli ſoſſero aeroſe, & non nebbioſe, come ſon molte, io credo che ſi poſſa in eſſe ſeminarle ſicuramente, & queſto ſi intenda dell'orzo che ſia da ſeminar per grano, che dell'altro ſi ha da oſſeruar altra regola, come ſi dirà piu oltre. Si ha da ſeminare

minare l'orzo in terreno che non sia fangoso, percioche in esso perisce secondo Columella, & in questo ha uantaggio il frumento, che se ben ui si semina, pur che non fosse eccessiuamente fangoso, & humido col caldo che ha in se gli può resistere, & può piu facilmente uscire con la forza che ha in se. Sono due sorti di orzo, una che ha dui ordini, & pare alla spiga simile al grano, & ha il grano piu pieno & pesato che l'altra, & Columella lo chiama Vistica, o Galatica, ma non si crea cosi bene in terreni caldi come ne i freddi & humidi. Ve ne è vn'altra di quattro ordini, & vn'altra di sei ordini che Columella la chiama Caterina, & questa ricerca regioni piu calde. Crescentio dice che ogni sorte di biua sopporta qualunque sorte di aere caldo o freddo, con tutto cio è manifesto che in vn luogo si crea meglio che in vn'altro. Teofrasto dice che fu a basso molte radici, & percio non si debba seminar molto spesso intendendo quando la semenza è gittata a buon'hora, che la tarda ricerca piu semenza, perche se ne perde come si è detto molta, & deuesi per seminarla apparecchiare la terra che sia ben molle, & ben arata, accio possa gittar ben profonda la radice, & se nel campo, o terre che sieno da seminar sarà differēza cioè che ui sia piano, ualle, & monte, grassi, deboli, o mediocri, nel piu grasso semini il frumento, nel mediocri l'orzo, con conditione che habbia la terra le sopradette conditioni, & massimamente che non siano le terre ne humide ne sotto poste a nebbie. Dice Plinio che il miglior segnale che sia nell'orzo, e l'esser bianco, & quello è buono per seminare, perche mostra di non esser ne humido ne bagnato, & in oltre che sia graue, & habbia il grano pieno non tignato, & non humido, & sia di buono odore, percioche l'orzo che è humido & ha cattiuo odore rare uolte nasce, perche per la maggior parte è uano & corrotto. la segala vuol'esser seminata in terre temperate & sieno piu tosto alquanto piu calde che fredde, perche suol buttar fuore la spiga molto per tempo, & percio molte uolte si gela. Et Teofrasto dice che perche suol fare la canna sottile si dee seminare in terre leggieri, & deboli, & questa è la cagione che si semina da i buoni agricoltori all'alto, non perche nasca, & si allieui meglio col freddo che col caldo. & perche la segala gitta molti figliuoli è necessario di seminarla raro eccetto se non fosse gittata in terra che fosse molto arenosa. Ricerca ancora di esser seminata di buon'hora, perche questa semenza è minuta, e fredda, & se si semina tardi soprauenendo poi subito il freddo, acqua, neue, & gelo, prima si affogarebbe, & putrefarebbe che hauesse forza di resistere al freddo, ne nascere, ne radicare. Nel resto si ha da considerare il medesimo che nel frumento.

Del



Ma. xlii.  
Colum. li.  
2. cap. 12.  
li. 12. ca. 2.  
Virg. lib. i.  
Geor.  
Plin. li. 18.  
c. 17. & 20.  
& 36.  
Tcof. li. 4.  
caufarum.

## Del tempo, &amp; modo di sarchiare il seminato.

Cap. 8.

**I**L sarchiar del grano è neceſſario molto, perciò che ſi uiene ad eſtirpare la mala herba che creſce fra eſſo, & toglie uſurpandoſi quella ſuſtanza et huuore che in eſſo douria andare. ne ſolamente queſta zizanìa, et male herba offende i grani, ma ancora le hortaglie, & anco gli alberi maggio ri, & per queſta cagione ( ſi come ne i popoli bene gouernati ſi ſogliono ſcacciare, & bandir i cattini, ladri, & ſcandalofi, acciò non ſieno i uir tuoſi oppreſſi ) coſi è neceſſario per tutte le uie in tutte le ſorti di piante ſtirpare il dannoso, & cattino. & ſi come anco ſi bandiſce fra il beſtame il rognoso, & infermo, coſi parimente è neceſſario ne i grani iſtirpare tutte quelle cattine herbe che gli creſcono allato, & che gli impediſcono il cre ſcere, & come ſi habbia da nettare col medefimo modo il beſtame, & le piante, lo diremo al ſuo luogo, ma per hora diremo del grano, biana, & ſimile ſemenze, ancora che molti Agricoltori habbino detto che queſta di ligenza non ſia neceſſaria, anzi che era dannosa perche ſi ſeuoprono le ra dici, & che molte uolte ueniuaſi tagliate, con tutto ciò la maggior parte uogliono che il ſarchiare ſia molto neceſſario, percioche ſe ciò non ſi faceſ ſe, & maggiormente ne gli anni graſſi, il ſeminato fra la mala herba ſi af fogarebbe, & è il uero, che ancora che non ſia neceſſario di farlo in tutti i tempi, & luoghi, almeno non può eſſer ſe non utile, che benchè in certi luo ghi ſi poſſa far dimeno, perche ſi uede che naſcono buoni grani, pure è coſa certa che col nettare la terra di herba ella ſi conſola, ſi apre, & reſpira, et i grani pigliano meglio radice, & gettano piu germogli, & piu ſpighè, & maggiori, & piu piene. uiene il grano piu pieno, & piu graue, & piu net to dell' altre picciole ſemenze, & la paglia creſce piu ſoauemente, et è piu ſaporita per le beſtie, in modo che al lauoratore è neceſſario di iſtirpar l'er ba, è bẽ uero che queſta diligẽza è piu neceſſaria ne i terreni graſſi che ne gli altri, perche ſi ſole piu ueſtir d'herba che nelle deboli, & ne gli anni graſſi piu che ne i ſecchi, & ſterili. Ma in niuna parte, & in niun tem po può ſe non giouare il ben fatto. Quanto al ſarchiare concordano gli agricoltori, che il frumento non ſi habbia da nettare fin che non habbia quattro foglie, perche alhora ha radici ſoſſicienti da aſſicurarſi dal peri colo della ſarchietta, & ha poco ramo per non impedire di cauar l'herba. L'orzo e la biana poi non ſi deue ſarchiare fin tanto che habbia cinque foglie, & l'uno & l'altro ſi puo bene ſarchiare dopo che ha fatto radice il ceſpuglio, pur che ſia prima che faccia la canna, perche ſe foſſe dopo che ha cominciato a gittar la cima per forza ſi poſtorebbe, & romperebbe

C

Et tutto il cespuglio si perdereia. Ha da esser come dico fra queste due età  
 Et ne i giorni sereni secchi, Et non ventosi, perche se fosse il vento tramon-  
 tana trouerebbe le radici cosi tagliate, o alquanto tocche o discoperte, Et  
 le bruciarebbe, Et percid colui che sarchia deue auuertire di non toccar  
 le radici del grano ne lo scoprire, ne ponga mente a far presto quanto a  
 farlo con diligenza, Et auuertenza, che il ben fatto ancora che sia poco è  
 assai. ha parimente da farsi questo in tempo che nō geli, percioche il gelo  
 è molto contrario, Et dannoso alle radici che restano scoperte, Et si dè far  
 questo sarchiare particolarmente nelle regioni calde, secondo Columella,  
 prima che vengano i freddi grandi, che son nel Decembre poco prima, Et  
 nelle fredde vicino alla Primavera, che è sù il Febraro, pur che sia prima  
 che gitti la cima, come scriue il medesimo Columella. Auerta anco l'agri-  
 coltore che se non hauesse tempo di istirpar tutte l'herbe, cerchi di istirpa-  
 re almeno quelle che radicano molto, e fanno grosso cespuglio, Et occupano  
 molto terreno si come sono i cardi, le malue, l'oglio, cicorie, Et selice, Et si  
 mili, che queste sono quelle che principalmēte nomina Virgilio, quādo di-  
 ce, Et amaris intima fibris, perche tutte fanno grā radici, Et lieuiuo anco  
 tutte quelle herbe che signoreggian molto, Et spargono i rami, Et sopra tut-  
 to auerta di nō lasciar le papole, o papauaro, perche abbracciano molta  
 terra, asciugano, brusciano Et priuano di sustatia la terra come dice il me-  
 desimo Virgilio, V runt letheo p susa papauera somno. L'orzo oltre di que-  
 sto si ha da sarchiare quādo fia la terra asciutta, perche maneggiādosī mol-  
 le si suelle dalla radice, Et diuenta rognoso, come dice Columella, Et il me-  
 desimo afferma Plinio. Et se il frumento o l'orzo sarà già con molta fo-  
 glia deuendosi sarchiare, sempre habbia auertenza il lauoratore che non  
 restin le foglie coperte, perche si patrefarebbe, Et marcirebbe, ma se il  
 tronco è picciolo di cinque o sei foglie, non riceue danno ancora che si cuo-  
 pra tutto secondo Teofrasto. Vi è vn'altra maniera di sarchiare l'herba  
 che Plinio la chiama Lireare, che in alcuni luoghi che si vsa, le genti se ne  
 trouan bene, Et è che quando il frumēto d'orzo è ben radicato, Et ha mol-  
 te radici, se ui è herba minuta (che l'herbaccie grandi si sogliono suellere  
 con le mani) darle vna aratura, Et ha da esser al contrario di come si se-  
 minò, Et quantunque paia che l'aratro vada a guastare il grano, per sco-  
 prir qualche radice di di esso nonè così, anzi gli rimuoue il terreno appres-  
 so, Et fa che prenda piu forza la radice, Et quanto la radice è maggiore;  
 tanti piu germogli gitta, Et piu spighe, Et maggiori, Et se con questo si  
 perde vn cespuglio se ne migliorano cento. Ma questo modo di troncar  
 l'herba non si conuione ad ogni sorte di terreno. non è così ben di farlo ne  
 i terreni che sieno arenosi, percioche questi presto scuoprono le radici, Et



la terra subito abbandona totalmente la radice se non è in terre grasse, & buona ancora che sieno leggiere, & sia in terre così grasse che paian seuo. Deue esser fatto in tempo humido, & nuuoloso, & che si spera pioggia allhora, & anco saria buono se quando si averà uenisse una pioggia minuta, & poca che paia una nebbia, come Plinio dice, al contrario non de farsi in tempo chiaro, & uentoso, maggiormente se il uento fosse secco o freddo, ne in tempo che geli, ne che sia soperchio freddo, ma tempo humido & dolce. Come si deue sarchiare la segala non l'ho trouato scritto in alcuno de gli agricoltori, & perciò mi penso che non ne habbia bisogno, si perche ha bisogno di poca sostanza, come dissi di sopra, & perciò si semina in terre leggiere, & anco perche non produce herba, & se pur ne produce è poca, & non cresce molto, & la segala cresce presto alto, & presto auanza di altezza qualunque altra herba, & facilmente l'affoca, & perciò fa molte radici, & di esse nascono piu germogli: onde non lasciano crescerli appresso molta herba, & per questa cagione si semina rava. pur se auuenisse che ne hauesse mai bisogno non si puo errare di sarchiarla come il frumento, pur che si faccia a buon'hora. Et questo basti quanto allo estirpar l'herba che nuoce a grani. Aduiene qualche uolta che dal molto piovare la terra si è incretata & soprauenendo il Sole fa restar secca nella superficie, ancora che di sotto resti humida, & essendo il seminato picciolino, & tenero, non puo crescere, & spuntar fuori per la durezza della terra, & a questo è molto utile di tornar ad ararlo vn'altra uolta al contrario, tagliando i primi solchi col coprir con la terra che si lieua l'altra terra, & con questo modo si uiene a intenerire la superficie della terra che era dura & deuesi far questo rimedio nel tempo humido, & nuuoloso che ui sia speranza di qualche picciola pioggia subito come ho detto di sopra nel l'ultimo modo del sarchiare. Vi è vn'altra diligenza per quando le seminate crescono fuor di modo subito per troppa grassezza fuor di tempo, & di stagione, onde auuiene che si guastano & corrompono. Et perciò dice Virgilio, che perciò è bene di farlo pascere. Alcuni sono che lo tagliano, perche dicono che le bestie lo calpestano troppo, & molte uolte lo suellono dalla radice & alcune bestie lo pascono troppo & altre poco, & parte non toccano, che col segarlo non si puo errare, perche lo tagliano ugualmente, & doue ne è bisogno solamente. Ma Plinio & Teofrasto dicono che il grano che nasce dal grano, che in questo modo si sega in herba ancora che riesca bello, & grosso, con tutto ciò è uano per seminare, & che non risponde così bene, io non so perche, & perciò io lo rimetto alla esperienza, ma io mi penso, che quando si habbia da seccare sia ben di seccarlo prima che faccia canna. In modo che tutti si concordano che se sarà necessario

necessario per la molta grassezza che sia meglio pascerlo che segarlo, & anco dice Plinio nel medesimo capitolo, che quello che sia così pasciuto non creerà nella spiga uermicelli ne tarme, et simili brutezze, ne infermità che sogliono uenire, et nascere nelle spighe. Come si habbia poi da farlo pascere, in che età del grano, con che bestie, & per qual uia niuno di questi Autori ne parla, ch'io habbia ueduto, ma accostandomi io in quanto possa alla ragion naturale, dirò quel che mi pare rimettendomi come nel resto totalmente alla correctione di chi ne sappia piu. Parmi che sia ben di farlo pascere dalle bestie grandi, come sono vacche, caualle, & asini, perche questi tali mangian le foglie, ne si abbassano con i denti fino alle radice, & caminano alquanto piu. non mi par che ui si debbano metter bestie ferrate, imperoche essendo graui, & saltando uengono a sondar la terra, & guastan il seminato oltre che essendo impastorate, & legate inanzi che si mutino lasciano molto sterco in vn sol luogo il quale per esser troppo uiene a roder il cespuglio del grano fino alla radice, & in quello modo in cambio di giouare nuoce, ma le peggior bestie per questo effetto son le uache, & buoi, percioche strappan molti cespugli, & è bene farlo pascere da porci che sieno famelici, facendogli di continuo camminare, acciò non stien molto dentro, perche se ui son lasciati dopo che son satelli, si herzano, & dannifican molto, & parimente douendosi far pascer da bestiame minuto si ha da far camminare, et non lasciar starlo fermo, acciò non mangino se non le cime, & è meglio che sia pasciuto in due o tre uolte così camminando che in vna, oltre che al medesimo bestiame è dannoso empì si così in vn subito massimamente se son pecore, imperoche adiuene spesso che questo morono di troppo satollo piu che altra sorte di bestiame. Cerchisi di scacciar sempre le grue, oche domestiche, & anitre grosse, perche oltre che il dente di esse è molto dannoso al seminato, che passano con ferocità, & quando è picciolo lo strappano totalmente, le oche gittan vn sterco molto dannoso al seminato che quanto aggiunge (& aggiunge molto) tutto abbruscia, come se sopra ui si gittasse acqua bollita. Et è regola vniversal che ogni sterco di ucelli d'acqua è molto dannofo a qualunque sorte di grano che sia in herbe, & hortaglie. Et ancora che io habbia nominate oche domestiche maggiormente deono esser scacciate le saluatiche, imperoche queste uanno in uolta in grā quadriglia, & leggiermente uanno doue uogliono, che le domestiche rade uolte si allontanano da casa. Si ha da far pascere qualunque sorte di grano in herba, prima che cominci a far canna ne a gittar cime, perche se dopo si facesse saria grand danno, & ha più bisogno di esser così pasciuto l'orzo che non è il grano, perche l'orzo è molto tenero, & si putresca presto, che il grano ha il fusto

& la



Et la canna piu dura. Et se colui che seminerà la terra, la potrà circonda-  
re di siepe lo deue fare, perche al lauoratore sarà minore la spesa, & dop-  
pio l'utile nel raccogliere, oltre che scuferà molto fastidio non potendo  
niuna sorte di bestie entrarui per dannigliarlo, per il grano è meglio fargli  
vno steccato di pali grossi, che se lo fa di spine uenirà più tosto a fare vn  
ridotto di conigli che vna siepe, i quali conigli fanno grandissimo danno  
i seminati pascendogli così teneri che appena son nati. Fanno grandissimo  
danno ne i grani, & biade i passerì, ne ha tutto il mondo le più male bestie  
per le spighe, & massimamente nucono a gli orzi perche hauendo i gra-  
nelli ignudi si metton nella spiga, & feriscono con l'ali, & cauano vno  
o duo grani che egli mangiano, fanno cader gli altri per terra, così votano  
la spiga empiendo la terra, onde auuiene che qualche volta si secca la pa-  
glia senza grano, et vn lauorator pratico che se ne auuide fece seccar la pa-  
glia, & arare la terra che era piena di granelli, & l'altro anno raccolse  
poi buona quantita d'orzo. per cagione di così mali uccelli è bene di semi-  
nar l'orzo lunge da luoghi habitati, et in campi rasi doue non sieno alberi  
piante o macchie doue essi si riducono ancora che per paura de gli spari-  
uieri non si mettono habitar molto lunge dalle habitationi delle persone.  
Fatta questa diligenza di guardarlo da gli animali, & uccelli non ha al-  
tro in che si habbia da occupare il lauoratore quanto sia alle cose del gra-  
no fino al raccolto.

Tempo del mietere, & tritare, & delle are, & granari, o pozzi.

Cap.

9.

Col. lib. 2.  
cap. 21. li.  
12. cap. 3.  
Cres. lib. 3  
cap. 8.  
Varr. li. 1.  
cap. 1.  
Vinc. lib.  
14. ca. 117.  
Plin. li. 18.  
cap. 30.  
Palad. lib.  
1. cap. 35.

**P**Armi che sia bene di apparecchiare l'ara prima che incominciamo a  
mietere il grano, perche nel segarlo si venga portando le messe o mani-  
poli all'ara per battere. Questa ara deue esser quanto più si puo uicino al-  
la terra o casa del lauoratore, acciò possa esser più frequentemente uisita-  
ta dal patrone, percioche per fuoco o altri accidenti puo esser meglio soc-  
corso il grano, che se è lontano. E bene ancora che l'ara sia uicina all'are  
d'altri uicini, perche nel battere, & tritare bisognandogli qualche aiuto  
possa il lauoratore esser soccorso da i uicini, ma non uogliono l'are esser sì  
da presso l'vna all'altra che se auuenisse che si mettesse per mala sorte suo-  
co in vna si abbrusciasse tutte. Et deuesi auuertire con molta uigilanza  
che douendosi far luogo quiui uicino non si faccia se non quanto lontano  
si puo, & in luogo basso, & ben ferrato accio il uento non lo portasse  
nell'ara. Deue esser l'ara in luogo alto aperto, & aereo, & sottoposto al  
uento tramontana, che la state secondo Columella regna più che gli altri,  
si per

si perche coloro che faticano nell'ara sentono gran refrigerio, & respiratione con questo aere, & uento contra il caldo della Estate che è tanto grande che con la fatica che si fa molti se ne muoion di caldo, oltre che è molto necessaria per uentilare, & separare il grano dalla minuta paglia, & arechie. Dice Crescentio che si debba inquanto sia possibile fuggir di far ara in luogo che sia sottoposto al uento di sirocco, ma questo si intenda se la regione è humida come è in Italia, percioche questo uento è molto humido, & fa presto corrompere qualunque cosa di quelle che si han da guardare, & fa che il grano crea tarme. Ha da esser inoltre l'ara ben lontana da uigne, & da orti, percioche la minuta paglia col uentilarla uola, & si pone ò sopra la pampane delle uigne o sopra l'ortaglie, e le fa seccare, facendo che il frutto si inuermenisca, & è così nociua la paglia che cade sopra l'erba ò frutti in questo modo, quanto è utile, & profittuole fatta letame, & posta alle radici di esse. Ha da esser l'ara in luogo freddo & nò humido, perche non è cosa che più conserui lungo tempo il grano & biauua che il freddo senza humore, & sia appartata da luoghi di cattiuo odore. Dice Varrone che debba esser rotonda, & nel mezzo alquanto piu alta, che sia poco orlo a torno di essa perche auuenendo che si metta a pio uere possa l'acqua scorrergli intorno. si deue per buon tratto spazzare, & nettar bene acciò che nel tempo del uentilare cada la paglia in luogo netto doue si possa nettamente raccogliera, & questo è quanto al sito dell'ara. Circa la fattura di essa ne sono molte forme secondo lo apparecchio del luogo, ma la principal forma è se fosse possibile di trouare commodità di farla sopra qualche gran pietra spatiosa, & larga, uì si debba fare perche quìuì si trita meglio, & con piu prestezza per hauer il solo più duro, ne uì possono topi, ne ratti, ne formiche farui nidi ne eleuar l'ara, oltre che il grano riesce meglio uentilato, & battuto, piu netto senza pietre o terra che suol esser sempre nel grano, alche si deue auuertire molto, perche dice Columella che quanto il grano è piu netto tanto piu si conserua, oltre l'esser il netto piu san'a mangiare. Vi è vn altro modo di far l'ara che è farla con lastrico scegliendosi terra grassa, & cretosa, che la arenosa si spezza & diuide piu presto, & sollenandosi si uien poi a meschiar la terra col grano, il che è molto dannoso. Meglio è di tritare quando fa gran Sole, perche allora esce fuori meglio il grano dalle spighe, & se quel che si ha da batter se inhumidisce non si puo dopo ben tritare ne separare il grano dalle spighe. Quanto al nutrire, & por il grano in custodia, questo è uno essercitio nel qual bisogna usar gran prestezza, perche in questo consiste il goder le maggior fatiche dell'anno, & non è men periculo che sia nel seminare ò d'acque, & simili inopinati pericoli che accascano,



# LIBRO

scano, che se il grano si bagna, & si guasta, & putrefa, e piglia cattiuo odore, in modo che non è saporoso ne sano, ne si puo custodir molto tempo, & la paglia diuene puzzolente, & le bestie non uogliono mangiare, & mangiandola gli causano molte infermitadi, in modo che cōuen di far presto, che il metter tempo è dannoso. L'orzo soccorre piu presto alla necessitā, percioche matura piu presto, & per hauer il grano ignudo se è forte secco subito cade dalla spiga se è molto secco, & però è bene quando è gran Sole segarlo la mattina, & anco se luce la Luna è bene segarlo di notte come si fa in gran parte di Andalusia, & dell' Africa, & è ben fatto perche la notte dà alquanto temperamento, & di humidità, & questo è molto necessario per le regioni che sono molto calde. Ma dicono gli agricoltori che dopo che si è metuto si debba lasciare stare i manipoli, & fasci in terra tre o quattro di perche dicono che ingrassa il grano. Questo non è al parer mio, che quando la secca spiga prende alquanto de l'humor della terra, si ingrassa con la humidità che riceue, cosi della notte come della terra, & però si piega alquanto & intenerisce, & se è per adoperarlo allora non se gli fa danno, ma se è per riserbarlo per molto tempo o per seminare, non è cosi profittuole. perche si come dissi di sopra la semenza deue esser dura, & ben secca. Et quanto al frumento non si ha da aspettare che sia troppo secco a mieterlo ancora che esso sia piu sicuro per hauer il fusto piu forte, & il grano piu uestito, & in esso si puo il medesimo far che nell'orzo, maggiormente, perche uengono i caldi smisurati, & giorni caniculari, & dice Columella, che auuiene pe'l troppo Sole che è in quel tēpo, che il grano che è per mieterfi uiene a cadere dalla spiga, & far scemar molto il raccolto. Et Plinio dice, che quanto piu presto si miete il grano dopo che è maturo, & secco, si ha piu pieno, & piu bello, & anco piu gliardo da durare, perche dopo l'esser ben fatto l'eccessiuo Sole, & caldo lo guasta, & corrompe togliendogli molta uirtù, & questo è quel che i Latini chiamano Siderare, ch'è abbrusciarsi per la furia del Sole quando stā nel segno della canicula, che propriamente chiamano Sidus. Similmente lo guastano l'acque, onde tutti concordano che il mieter sia piu tosto piu a buon'ora che troppo tardo, pur che sia però maturo & secco, percioche altramēte raccogliendosi saria per creare tarme e simili bruttezze. Il tēpo del mietero ha da esser meglio nel sminuir della Luna, che nel crescere, & anco meglio nel mancar del giorno, perche cosi facendo si conserua meglio, & cō manco bruttezza, come son di tarme, che si generano per humidità. Del tritare si usano due maniere, la prima è con bastoni, & l'altra è con caualle, che è assai meglio doue ce n'è abbondāza, perche in breue tēpo queste tirano il grano dalle spighe sminuzzando la paglia, e perche meglio

glio lau  
si affog  
far lau  
te. La  
è molto  
legata  
questo  
la pot  
le, quel  
sarā piu  
si raccog  
glia per  
curar ch  
la mang  
po l'hau  
di in essa  
si ha da  
ua a con  
è bene di  
tempo d  
pari, ac  
& cono

I Pozzi  
I simili,  
asciutti,  
luochi se  
re, però se  
il grano si  
se, asciutti  
fieno hum  
secondo ch  
cielo che  
con questi  
po. No  
toi là è

glio lavorino bisogna che sian legate insieme, & non alla gola, perche non si affoghino, & la piu destra cavalla sia fatta la capitana in condurre, e far lavorar l'altre, e colui che le guida a torno ha da star in luogo eminente. Altri usano che vno monta a cavallo in quella che guida l'altre, ma è molto meglio di metter un legno in mezzo che stia ben forte, alquale sia legata la guida con vna correggia, che uada ben a torno del legno, & in questo modo non accaderà che ui si fatichi persona alcuna, & nel guidar la potrà con le forche maneggiar la trita, appartado da i piedi delle cavalle, quello che è ben trito, & calpestato, e mettergli l'altro sotto i piedi che sarà piu sano & intero. Nelle terre sottoposte molto alle pioggie, & doue si raccoglie poco grano si uiene battendo a poco a poco, ne si curan della paglia per le bestie per la abbondanza del fieno. Et dice Plinio che si ha da curar che sia la paglia ben tritata anco per rispetto delle bestie che meglio la mangino & massimamente i buoi, & dicono tutti questi auttori, che dopo l'hauer tritato, & conciato il grano nell'ara si debba lasciarlo qualche dì in essa, perche si raffreddi senza riporlo cosi scaldato ne i pozzi, ò doue si ha da cōseruare, percioche quel caldo causa corruttione, & il freddo gio ua a cōseruarlo, secondo che dice Palladio, e perche meglio si raffreddi, è bene di uenirlo palando per l'ara quando è aere, & vento fresco, ouero in tempo di notte, & se il montone è grande, è bene di diuiderlo in due ò tre parri, acciò meglio gli penetri il fresco, & questo basti quanto al tritare, & conciare.

Granari, & pozzi da cōseruarui, & porui il grano.

Cap. 10.

I Pozzi, & cōserue da grani si fanno di molte sorti. L'orzi et biaue simili, non uogliono esser rimessi in pozzi, eccetto se non fossero molto asciutti, & senza alcuna humidità, perche presto si corrompono in simili luochi se ui è qualche poco di humidità, perche prēdono presto cattiuo odore, però se gli conuengono piu presto granari in luoghi alti, & aerosi. per il grano son diuerse sorti di granari, che alcuni si fanno in sale alte, aere se, asciutte, secche, fredde, lontane da stalle, & luoghi di male odore, che nō sieno humide, & che habbiano picciole finestre uerso tramontana, perche secondo che dice Columella, & lo uedemo per esperienza, quella parte del cielo che sta a tramontana è molto fredda, & non humida anzi secca, & con queste due qualità il grano si cōserua, & dura nel granaro gran tempo. Non ha da auere spiracolo alcuno uerso il mezodì, perche questo uento i là è caldo, & humido, che fa guastar molto presto il grano.

Agricolt. Diuer.

C. nari

Varr. li. 1.  
cap. 51.  
Colum. li.  
1. cap. 11.  
Cresc. lib. 3.  
cap. 3.  
Teof. li. 4.  
causarum.



# LIBRO

nari han da hauere le mura molto sane, & i tetti che non piovano, sia piu to-  
 sto edificio nuouo che vecchio, & sieno le muraglie senza fessura, sorti,  
 & ligie, & senza pertugi. Tutti gli agricoltori concordano che acciò  
 che non nasca nel grano tarne deue farsi il solaro o pauese, con alpechino  
 che non sia salato, secondo Columella, & che in esso solaro in luogo di pa-  
 glia si debba metter molte foglie di sambuco, & non sieno secche, perche  
 sono molto amare, ma verdi, ne si potendo hauer quelle di sambuco pren-  
 dansi quelle dell'oliue, & bene ammassando, & impastando con alpechino,  
 con esso si imbianchi le mura, & faccian pauese, & dopo che sarà asciutto  
 lo tornino di nuouo a imbiancare col medesimo alpechino, acciò di esso in  
 supolino bene i solari, & le muraglie. Dicono Plinio e Teofrasto che i gra-  
 nari non deono esser incalcinati, percioche la calce fa corromper alquanto  
 il grano. Et io dico vorrei i miei granari ben solati di buoni mattoni  
 ligij, & ben vniti, & che le parete fossero bene incollate acciò i rati non  
 vi possano far tanto danno. Dice di piu Varrone, che è bene di borsare il  
 grano con vna scopa di alpechino, ma io ho paura che non gli diu cattiuo  
 sapore per mangiare, & anco se è per seminare farà danno con il suo vn-  
 tume. Dice Columella che non nasce la tarma nel grano che si maneggia  
 spesso con pala, & molti lo maneggiano confondendolo insieme, pen-  
 sando che sia utile. perche egli dice che le tarne si crea nella superficie del  
 montone, & che non cada al basso piu d'un palmo, & se si maneggia, così  
 tutto si viene a mescolarsi il sano col cattiuo, & magagnato, & si corrom-  
 pe tutto, & meglio sarebbe poi o venderlo, o farne farina, & dicono che è  
 buono quando il grano è così infetto di tarne gittar fra esso foglie di lenti-  
 sco, che subito o fuggono o muoiono, & per questo medesimo è buono, &  
 molto prouato metterui foglie, et festuchi di nebbij. dice Plinio che l'orzo  
 non lo genera, & rendendo la ragione dice per hauer la scorza piu sottile  
 che quella del grano, & a questo è aitato ancora per esser di qualità fred-  
 do, & per questa ragione non gli creano la segala ne l'aena, & il grano  
 per esser caldo è di sua natura piu sottoposto alla corruzione. Dice Plin.  
 che doue non è aere non è tarne, & credo che sia la ragione, perche non u-  
 puo uiuere, non potendo respirare, & per questa cagione fanno alcuni i  
 granari o pozzi così serrati per il grano, che in niun modo puo in essi en-  
 trar aere, ma si empiono di sopra per vn pertugio, e per cauarne il grano  
 se gli fa da basso vn altro bugio picciolo, & perche possa uscìr ben tutto,  
 si fa il pertugio da basso di sotto che tocchi la terra, & acciò l'aere non  
 entri è bene di far il granaro in uolto, che oltre il conseruaruifi meglio è  
 piu sicuro dal fuoco, uì si ha da metter paglia sotto, & all'intorno, acciò  
 non possa pigliar il cattiuo odore della terra il grano, ne si ha da scoprir  
 mai,

mai, se  
 ne, che  
 conseru  
 zi son  
 ci  
 ardito  
 n' esce,  
 sia ben  
 sacco,  
 tolga u  
 dentro  
 sparente  
 raccolte  
 toletan  
 lo di ter  
 gliò di q  
 to per co  
 mo poco  
 granaro  
 dentro  
 conosco  
 quādo  
 conser  
 gli dim  
 che non  
 gliò si co  
 co di sal  
 non per  
 farina fr  
 sterco fre

Il gran  
 crudo g  
 il grano  
 no altro  
 il frume  
 schiaru

mai, se non quando si haurà da cauar per adoperarlo, & afferma Varro ne, che il grano che sia riposto con questa diligenza ne i pozzi si potrà conseruare cinquanta anni, & il meglio piu di cento. Et questi tali pozzi son buoni per fortezze, & luoghi che temono guerra o assedio di nemici. Et sopra tutto tengasi questo auiso, che niuno subito che si apre sia ardito di entrar dentro, se prima non essala alquanto l'odore cattiuo, che n' esce, perche è si pestifero che potrebbe far morire vno subitamente, però sia bene di lasciarlo prima alquanto cosi aperto, ouero calarui a basso vn sacco, & sia menato vn pezzo d'intorno in modo che faccia uento, perche tolga uia quel male odore, & niuno ui entri fin tanto che non si smorzi dentro vn lume, & non si raccenda, per conseruare è meglio il grano trasparente che il bianco, per esser piu forte di grano, & è meglio quello che è raccolto in luoghi alti, che ne i bassi, & quello del terreno che non ha hauuto letame che quello che l'ha hauuto, quello di terre secche meglio che quello di terre humide, & il raccolto, & riposto nel diminuir della Luna, meglio di quel che si raccoglie, & ripone nel crescer di essa. Questo ho detto per color che ha molto grano da riporre, che per noi altri che ne habbiamo poco, cosi ci basta vna buona tina, come vn buon pozzo, o vn buon granaro. Dice Palladio che il grano si conserua grandissimo tempo se dentro il pozzo si mette vn'herba che egli chiama coniza, laquale io non conosco, che è chiamata da altri occhio di bue, laquale sta sotto il grano quando nasce, & molto inuilupata con esso. In alcuni luoghi non si possono conseruare i grani, & quanto a questo io mi rimetto alla esperienza, che gli dimostrerà ciascun terreno o contrada, & qual sia la sorte del grano che non si conserua tanto, & io lodo a chi n'ha poco che lo macini, che meglio si conseruera in farina nel tempo freddo, & posta in tinaccio, et vn poco di sal di sotto per letto, & questo dico per guardarlo, & conseruarlo. et non per far perciò pane piu delicato, & saporito, ilquale si fan meglio di farina fresca che di stantina. Dicono, che se il pozzo sia ben serrato con sterco fresco di uacca, che ne ratti ne formiche l'annasceranno.

## Proprietà del grano. Cap. II.

IL grano è di sua natura caldo, & humido, & mangiato cosi in grano crudo genera ne i corpi humani humori flematici, cattiuu, & grossi. Il grano di frumento è piu conueuiente al nodrimento delle genti che niuno altro pane per esser piu simile, & conueniente alla sua complessione. Il frumento di sua natura ingenera humori uiscosi, & però è ben di meschiari del sale percioche ha proprietà di disseccare gli humori uiscosi su

Aui. lib. 2.  
Cresc. lib.  
2. cap. 17.  
Ibid.  
Pli. lib. 18.  
ca. 6.7.25.



perflui, & grossi, & di tagliare le uiscosità, ha uirtù di seccare, tagliare, nettare, & aprire, & di risolvere, & cacciare le materie grosse. & uiscose, & anco le uentosità secondo Auicenna, & perciò il pane senza sale più gioua a coloro che di continuo faticano che a quei che stanno in riposo perche questi hanno più calore, & uirtù da digerire. Dice Crescentio che se si laua bene il grano con acqua calda, & si cuoce con latte di amandole, & poi gittarui del mele o zuccaro, netta il polmone di humori grossi, & uiscosi, & è nobile, et delicato cibo, et se si cuoce con uino, & acqua, & si pone sopra le poppe delle donne che uì patiscò durezza, per esser gli guagliato il latte lor fa gran giouamento. Riferisce Santo Isidoro che la farina del grano meschiata con mele sana le posteme, et le petecchie della faccia, & meschiata con mele, & sogna di porco posto nelle tette (come si è detto) risolve, & toglie l'infiammazione, o le tira presto a maturazione, & sana i nerni induriti, & gli aiuta a distendersi se stan ritirati. Scrive Crescentio, che cocendosi il grano con latte è più sano che vna panata con amandole, & fa buon sangue, ma che usandosi molto a mangiare genera pietra, & arena nella vessica, & rognoni, per esser di natura uiscosa, & quanto più zuccaro si mette con esso sarà più utile, & men danno, che in altro modo oppila il segato, & indurisce la milza. Dice Plinio che a coloro che stan molto appassionati di gotta (nò dico gotta di cuore che è il mal caduco) ma la podagra, che dà nelle mani, & ne i piedi, che è ben di metter quel mēbro ch'è così appassionato nel montone del grano. Et dice anchora che a vno che sia bruciato dal gran freddo, che molto gli gioua olio di frumento canato con ferro caldo, & che subito sana, & dice che medesimamente è buono per le lentigine, & crepature della faccia. Il grano bianco è buono per le persone humide, & che ingrossa come fanno i flemmatici, perche è secco, et asciuga alquanto l'humor fuor di misura, & è buono per coloro che patiscano di catarro di esso si fa vn pan bianco, & bello ma perche sia saporito vuole esser ben ammassato, & ben cotto similmente se ne fa vn'altra confettione chiamata comunamente Amidone che è singularmente gioueuole a tifici, percioche ha uirtù di consolidare le piaghe del petto, & utile molto per coloro che sputan sangue, & si fa così. Bisogna pigliare il grano che sia molto ben netto, & si ha da lauar molto bene in buona acqua più volte, & si tenga in essa a mole mutata otto di quattro o cinque uolte il giorno, dopo tratto dell'acqua si ha da gittare in vna talega di stoppa molto forte, & ben netta, & mettasì a torculo donde si esprimi quel latte in vaso limpidò, & ben netto, poi si metta a seccare in certi schifi dove sia ben disteso perche si asciughi, & dice esser bene che quelli schifi sieno prima vnti con vn poco di leuadura

uadura  
riesce p  
di ama  
fani, &  
frumen  
è buon  
to secco  
della c  
pibum  
to, & s  
anco po  
qua in n  
tre, cre  
zene gl  
no, & s  
peggiore  
to gittat  
corpo la  
rente co  
le, si c  
pra la c  
la pop  
pila,  
cature  
mangia  
co, & d  
firmid  
agli hu  
drattiuo

L'Orz  
si dà  
ha uirtù  
fa questo  
nascono  
no deuon  
c'offeso n

Madura fresca, & buona; ma io per meglio tenerci che nō l'haueſſe, perche  
riesce piu bianco, & anco penso che duri piu. & se si condisce con latte  
di amandole, & zuccaro è come bianco mangiare, & è cibo eccellente per  
ſani, & per infermi, & di buon nutrimento, & di facile digeſtione. Il  
frumento traſparente in oro è piu humido, & piu freddo che il bianco, &  
è buono per perſone coleriche, & aſciutte, perche queſti tali ſono alquan  
to ſecchi, & queſto grano per eſſer piu humido aiuta a riſfreſcar il calor  
della colera, & è miglior pan per la eſtate che per il uerno, & per tem  
pi humidi che per tempi ſecchi, & dicono che ſe ſi cuoce il grano di frumē  
to, & ſi ponga doue ha morſicato il can guaſto che gioua molto, & gioua  
anco poſta ſopra i cicolini per maturargli. ſi mangia il grano cotto in ac  
qua in molte parti ma è di mala digeſtione, & è molto graue, enſia il ven  
tre, crea humori graſſi, & viſchioſi, & opilationi, & vermi, & crudez  
ze ne gli inteſtini, & colici, & queſto tale è meglio per perſone che fatica  
no, & fanno grande eſſercitio, & anco fa arena ne i rognoni, & pietre, &  
peggiore è poi mangiarlo crudo, & coſi cotto, & ordinato ſi emenda mol  
to gittatoui ſale o mele ozuccaro, & parimente cotto ritiene il fluſſo di  
corpo. la pultriglia di farina di frumento, & maſſimamente di gran traſpa  
rente con olio roſato mollifica le poſtume, lenando il dolore, & maturando  
le, ſi cuocōno la ſemola in aceto forte, & coſi caldo ſi metta ſopra la le  
pra la aſcinga, et cocendoli la ſemola col ſugo di ruta, & ponendoli ſopra  
la poppe delle donne che dopo il parto ſi ſono indurite le mollifica, & diſop  
pila, & queſto medeſimo empiaſtro dicono eſſer gioueuole contra le morſi  
cature delle vipere, & altri animali uenenoſi, & contra il fluſſo di ventre  
mangiato crudo come ſi è detto è ventoso, humido, & molto flemmatico,  
co, & dà dolore, & ventosità nel ventre, & corrompe preſto, & cauſa in  
firmità di mala ſorte. il pan duro dà maggior nutrimento, maſſimamente  
agli humidi, & flematici, non è vètoſo, aſcinga, & ripoſa lo ſtomaco, ma  
è cattiuo per i melanconici.

Qualità dell'orzo. Cap. 12.

**L'**Orzo è di qualità fredda, & ſecca nel primo grado, & per queſto  
ſi dà a quei che hā febre ſanguigna continoua, è mondificatio, &  
ha virtù aſterſiua che è nettare le membra interiori, & l'acqua di orzo  
fa queſto medeſimo eſſetto, & tempera il caldo, & è cōtra l'infermità che  
naſcono per caldo, & per ſoprabondanza di ſangne. Coloro che hanno pa  
no deuono cuocere l'orzo, & coſi caldo con eſſo empiaſtrare il luogo che ne  
è offeſo nettandolo molto. Quei che hanno poſtume o tinconi, o altre en  
fiagioni

Pli. lib. 22.  
cap. 25.



fiagione calde faccia cuocer orzo, & semola in acqua fin che diuenti molto spessa, & ue lo pongano sopra, & se non son posteme calde mescoliuifi pece che faccia come vn cerotto, & postouelo sopra è molto salutare per che la podagra non corra a membri si ha da cuocere orzo con aceto & mescolarui pomi cotogni, & con esso impiastri si il luogo doue corre la gotta. L'acqua di orzo è molto pettorale, & è utile per le infermità del petto, & cocendosi grani di finocchio in acqua d'orzo fa accrescer molto il latte alle danne che allattano, & l'acqua d'orzo se si usa molto fa danno allo stomaco che lo inhumidisce molto, & l'orzo cotto con meliloto, è molto gentile empiastro per la doglia di costa. Di orzo si fa orzata che meschiata con zuccaro è vno gentil cibo per coloro che hanno infermità acute, & per gli etbici dell'orzo si fa vn pane che dà al corpo molto gentil nodrimento, e massimamente a colerici è di facile digestione, fa il sangue netto & buono. tutto questo è notato da Crescentio, & dice Plinio che coloro che usassero di mangiar pan d'orzo non sentirebbono mal de i piedi, onde si raccoglie che ha uirtù di restringere, & anco di rinfrescare.

## Proprietà &amp; qualità della segala.

Cap. 13.

Plin. li. 18.  
cap. 25.

**L**a segala è di sua natura fredda, humida, & piena di uiscosità, di essa si fa cattinissimo pane, graue, humido & uiscoso, dannoso allo stomaco a chi non ui è molto usato, & vuol persone che facciano molto esercizio & fatica, & che habbiano calore grande nello stomaco, così non fa tanto male. Vuole il pare che si fa di essa molto sale, che oltre il dar gli sapor lo fa men dannoso. è di gran bene che sia tenuto prima che si macini al Sole molto ardente & metterlo in vn forno che sia molto caldo, acciò che si asciughi alquanto quella humida uiscosità. Vuol come si disse di sopra esser seminato di buon'hora. La farina di esso ingrassa molto i buoi & i porci, & cotto è buono da ingrassar caualli, & mule, con conditione che non se gli ne dia molto alla uolta, & percioche è freddo è meglio per il tempo caldo che per il freddo. Dice Plinio che della farina di esso si farà una focaccia spessa, e così calda sia mangiata che è cosa molto sana per coloro che sputano il sangue, che conglutina, & consolida quelle piaghe donde uiene il sangue, & credo io che così farà dentro come fa di fuori, se mischian segala con farina di frumento bianco. Della farina della segala si fanno assai buone panate. perche per esser freddo conserua molto da corrottione, & questo basti di hauer detto delle proprietà de i grani.

Qualità

## Qualità della paglia. Cap. 14.

**E** Necessario di parlare hormai alquanto della paglia poi che è vn cōtinouo sostentamento della maggior parte de gli animali di che noi ci preualemo, e seruimo. perche essi ci aiutano a leuar gran parte de i nostri tranagli. è ragione, & anco cosa necessaria che si proueda con ogni diligenza cercar il lor bisogno e cibo, perche se essi ci mancassero sariano forzati gli huomini di succedere nella fatica in loco di essi, & non solamente habbiamo da procurar di dargli da mangiare, ma procurar in quanto si puo che quel che se gli darà per cibo gli sia sano. Si ha usar diligenza che la paglia sia conseruata che non si ammoli, & bagnandosi ascuoghis nell'ara & maneggisi con la pala accio che il Sole & l'aere la possa penetrare meglio, & si toglia uia la humidità & così uenirà a perdersi gran parte del male odore, che gli ha data l'acqua, che la paglia bagnata oltre che non la mangian bene le bestie, causano in essi molte infermità. Bisogna che si porti netta di poluere ne i pagliari. Dice Plinio che per esser fredda & fresca è meglio la state che l'inuerno. non mangiano le bestie molto uolentieri quella del grano per esser più aspra con tutto ciò è più forte, e di maggior sustanza. I buoi la mangiano meglio de gli altri animali pur che non sia però ben tritata, & meglio è quella del grano lucido che è più soaue, & tenera che quella del frumento bianco ne di niuno altro grano. Dice Plinio che le bestie molte uolte non mangiano la paglia, percioche è mal conditionata, & stagionata, e dice che è bene di gittargli nell'ara acqua alquanto salata, & con essa borsarla mentre si uien riuoltando, perche il sale gli dà sapore, e la mangiano meglio come diremo più oltre, & se così sia borsata con la salamora, non si metta nel pagliaro se prima non sia bene asciutta, ma poco ha da esser il sale nella paglia che hāno da mangiar le bestie di fatica, perche intenerisce gli animali che molto l'usano, & al bestiame che non fa molto esercizio se ne puo dar alquanto più. La paglia del frumento è meglio per l'inuerno che per la state, per esser ella asciutta, e calda. la paglia di segala è cattiuā fredda, e di cattiuā qualità, e causa molto dolor di corpo, e per questo non deono bere le bestie per un gran pezzo dopo l'hauerla mangiata, e meglio è che beuan prima. Et questo è quanto si ha da dir della paglia.

## Natura &amp; proprietà dell'aena. Cap. 15.

**S**I merauiglia Vincenti o che in pochi libri autetici di medicina si troua fatta mentione dell'aena, essendo ella molto singolare, & utile

C 4 nelle



nelle operationi medicinali, così mi marauiglio io de gli antichi agricoltori che non dicono in che terre, ne in che modo si habbia da seminare, e cetto Crescentio, che dice il tempo del seminare, & le terre di che ha dibi fogno, ma tacque il modo del seminare. Hor è la Avena di due sorti, l'una è stretta, & rischiosa, che fa detta barba molto grande, lunga, e grassa, & di questa non habbiamo noi da parlare al presente. ue ne è un'altra piu domestica, che si semina come il grano, & l'orzo, che ha il grano piu bianco, & piu liscio. La Avena secondo Virgilio abbruscia la terra, e gli toglie molto la sua sostantia così dice anco Plinio, & Teofrasto referisce, che per hauer molte radici, & assai profonde, e far molti germogli, ne aduiene questo di sustantiar della terra, & perciò si deue lasciar riposar ben la terra, che hauerà prodotta un'anno. Et perche, come ho detto fa gran radici & profonde, si deue seminare alquanto rara. Deue si seminare in terre grasse, & molto sostantiose, ancora che patisca anco terre leggieri, come dice Crescentio, non ricerca luoghi alti, ma piani, & ualli, vuole piu tosto luoghi aerosi, & siti freddi, che caldi. Si semina quando si semina il frumento di Ottobre, o Nouembre. ma è molto piu al proposito di mezzo Febraro, & per alquanti di di Marzo maggiormente se son terre fredde, & humide, & in niun modo si deue seminare ne l'asprezza del l'inuerno. perche essendo essa di natura fredda, col troppo freddo si affoga, & secca, & si guasta prima che nasca. Si ha da sarchiare in quel modo che si dice dell'orzo. non bisogna di farlo pascere, perche presto gitta fuori forte barbe, e non è pericolo che per la troppa grassezza si guasti. Si deue hauer cura che non la mangi bestiame alcuno, perche essa è di sua natura molto tenera & molto saporita, & specialmente i germogli, & cime, & quel bestiame che una uolta così in herba la mangia, non se ne sa poi distaccare, è ben uero che se si uedesse crescer oltra modo, & fuori di stagione, si puo far pascere prima che faccia il fusto, ma non perche ne habbia bisogno cresce presto, si semina nel tempo dell'orzo, & così si trita, & si pious. E di sua natura (come si è detto) fredda, & secca, & perciò si dà a quei che han febre continua, come son gli Etici. Dice Vincentio che di essa si fa soauissimo pane, ma al giudicio mio è che sia piu sano per coloro che han febre per esse freddo & rinfrescate, che perche sia dolce per mangiare. La farina dell'auena ha proprietá di ammollire le infirmità dure essendo impastata. L'auena è geril cibo, uerde & secca, per le bestie, perche uerde dà molto sangue, & sostantia, & secca è piu utile per il tempo secco & caldo come è la State, che per l'inuerno è troppo fredda è di facilissima digestione, e le bestie non si satiano mai di essa quanto fan con l'orzo, perche non è di tanta sostantia, ne dà tanta forza. La

Francia

Franci  
altre b  
de terr  
io ho

Son  
S  
lizzan  
grasso  
forman  
che fra  
so se m  
oppini  
desse un  
Teofra  
la terra  
in sal  
tien  
tiferat  
tare se  
re del  
cosa u  
do del  
uar a q  
giornò  
pore, &  
cocini  
a molle  
che pezz  
che si fe  
che non u  
gumi, &  
che supp  
no così m  
re, migh  
se stesse  
per esse

Francia, et la Germania tutta si preuaglion molto di essa per i caualli, et altre bestie. Fa, come ho detto profonda molto la radice, & perciò richie de terra molto bagnata, & che sia cauata molto sotto, & questo è quanto io ho trouato dell'Auena.

De i legumi, & prima de i ceci. Cap. 16.

Non ben conosciuti in tutte le parti i ceci con i quali la terra si guasta, & di sustantia molto, si perche son di sua natura salati, & col sale steri lizzano molto la terra, & guastano, l'altro è che le radici leuan con se il grasso, & il miglior delle terra. Plinio, & tutti gli auttori agricoltori cō formano in questo (cetto Columella che è di contrario parere) che dice che fra tutti legumi che guastin manco la terra sono i ceci. Io non so se mai fosse la lettera corrotta, percioche è contra il donere questa sua oppinione, ne posso all'incontro pensare che in vn si eccellente auttore ca desse una si fatta ignoranza, hauēdo di contrario parere Plinio, Palladio Teofrasto, & Crescentio. & chi non sa che il sale sterilizzi, & smagrisca la terra, legga il Salmo che dice, Posuit terram eorum fructiferam in salsuginem. & chi non uede per esperienza ancora che la terra che tien del salato è senza virtù, & senza herba sempre, ancora che sia salu tiferà, & buona per il bestia me? & di qua nasce che a vn ribello o tradi tore si dà per punitione di gittarli a terra la casa & farui sopra semina re del sale in segno di sterilità, acciò che in essa non possi mai piu nascere cosa ueruna secondo che dice Vincentio, & come si legge nel nono capito lo del libro de i Giudici, & lo uediamo far spesso a nostri tempi. Per le uar a questo legume parte di quel sapor salato si mette prima a molle vn giorno inanzi che si semini, si come dice Palladio, si perche perda quel sa pore, & anco acciò nasca piu presto, & sieno piu grassi, & piu teneri, & cociui, & il medesimo auiso da Plinio. Virgilio dice che si debba metter a molle in Alpechino che nō sia salato, et se nello Alpechino si mette qual che pezzo di Salnitro prima, & che si tenga così a molle vna notte prima che si semini, che nasceranno i ceci maggiori piu teneri, et piu saporiti, et che nō ui nascerà uerme ne altra rognà alcuna, & questo dice di tutti i le gumi, & lo cōferma Teofrasto, ne si trouando Alpechino pigliano Salnitro che supplirà in defetto di esso, & dice anco Teofrasto che i legumi che già nō così messi a molle si debbano seminar in terra asciutta, ma al mio pare re, migliori, & piu presto nasceranno i terreni che sieno alquāto humidī, et se stesse per l'acqua o umidità la terra in pezzi ammassati, nō si rōpa che per esser teneri salta il ceppo, et perdesi la semēza, et il fruito. Dice il me desimo

Plin. li. 17.  
& 18. & c.  
9. & 17.  
Cres. lib. 3.  
cap. 5.  
Psal. 105.  
Cōfitem.  
Vic. lib. 5.  
cap. 3.  
Pallad.  
Marc. 3.  
Virg. li. 7.  
Geor.  
Teof. li. 2.  
& 4. causa  
rum. & li.  
4. de la hi  
storia.  
Arist li. 2.  
de gener.  
Gal. de sim  
plicib.



desimo in molti luoghi, che quando i Ceci sono già grandi che gli fa molto danno la pioggia, percioche l'acqua gli laua quel sale delle rame, & la porta alle radici, & gli fa nocumento, perche il cespuglio diuenta amaro, & si secca. Et cosi noi uediamo che si fa migliore questo legume il Maggio, & il Giugno. Ricerca piu tosto terra temperata, che la molto calda o molto fredda, & se si adacquano, secondo Crescentio, e meglio l'acqua corrente che quella che se gli dà a mano, perche quella non tocca i rami per le ragioni che si son dette, & anco le hortaglie son migliori lanate & irrigate per acqua corrente, ancora per altre cagioni. Comunalmente sopportan i ceci ogni sorte di terra pur che non sia molto debole ne stracca, come dice Teofrasto, ma assai migliori piu teneri, et piu saporiti nascono in terre grasse, & forte, & asciutte, pur che sieno terre leggiere, cioè che non sieno humide. Et in queste si deuono seminare nel fin dell'Autunno, et nelle terre humide di Marzo come mostra Palladio, o da mezzo Febraio in su. Si deuono seminar non molto spessi, perche possano ben stender i rami, & far maggior cespuglio, non ha bisogno di terre ingrassate con letame, eccetto se le tali terre non fossero eccessiuamente humide, o molto fiacche con conditione che nelle terre cosi fiacche, & leggiere sia messo il letame ben macro, & putrido. La semenza di questo legume, ha da esser grossa piana non arrugata ne tarmata, & il grano asciutto. Dice Columella, che queste piante riceuon gran danno se ui pioue quando stanno in fiorire, e questo non è rimedio che sia in poter della gente, perche solo l'adio puo impedire, & mandar l'acqua quando piacerà a lui, con tutto ciò possono i diligenti agricoltori bene riparare di non riceuer tanto danno, & è in questo modo. Teofrasto dice che la natura de i Ceci è di crescer presto, & che in breue tempo arriuanò alla lor perfettione, & poi che gli è così se si seminano tardi per Marzo prima sarà passate l'acque di Aprile, & anco quelle di Maggio che essi incomincino a fiorire, così (non so se io mi dico bene) pare a me che si potrebbe soccorrere, che non si bagnassero tante uolte in fiore. Secondo che dice il medesimo Teofrasto non hanno bisogno d'acqua saluo per nascere, perche alleuarsi essi hanno uirtù sufficiente, & così poco si ha da sarchiare che non gli è necessario, eccetto quando essi sono molto piccioli, perche essi quasi affocà tutto l'erba, tutta uia gli farà utile, percioche la nettezza in ogni tempo, et in ogni cosa è utile, è bene rimuouergli la terra fino alla radice, pur che non si tocchi essa. Dice Plinio che ha solamente bisogno che se gli lieni una terra che si chiama Orebanca che ha proprietà dell'Edera, che è di andar si attaccando riuoltandosi per molte uolte, & così la stringe che l'affoga. si ha per questo da seminare il cece lunge dalla strada, & di luoghi di passaggi o in  
luogo

luogo serrato, perche quando sono tenere non è niuno che passi se ben sof-  
 se frate, & digiuno che non ne pigli vn mazzo, pastori, & simili altri  
 di campo gli fan molta guerra. Le donne se ui si intoppa, non è gran  
 dine che faccia sì gran danno come esse gli fanno, perciò è necessario che  
 sien seminati in luoghi ben serrati, o che sia in luoghi così nascosti, & re-  
 moti, che prima si intèda che sieno raccolti, che sappia niuno che sieno sta-  
 ti seminati, & anco i conigli, & lepri se se gli accostano gli rouinano mol-  
 to quando sono i cespugli piccoli, per cagione del sapore del sale, & il  
 medesimo fanno gli altri animali. Si hanno da raccogliere quādo sien bene  
 stagionati, & secchi, & nel fine dello sminuire della Luna secondo che rac-  
 conta Crescentio, & quando si cauano per portare all'ara bisogna che sie-  
 no inuolti in sacchi, perche molto leggiermente saltano dal cocchio, & se-  
 ne perdono molti. Se la quantita è grande si deue tritar con bestie come hab-  
 biam detto del frumento, perche i bastoni spezzano i grani di essi. è neces-  
 sario che similmente gli lascino sfogar il caldo prima che sien messi ne i  
 granari, e perche altrimenti riceuerian gran danno, guardisi bene ne i  
 granari come il grano del frumento, ma assai meglio si conseruan in tine  
 che habbia tenuto olio, & che sia stato in esso dello Alpechino, & questo si  
 intenda per quel che si ha da mangiare, che quelli che si han da semina-  
 re non deono esser toccati con olio. La terra che ha fatti ceci deue ri-  
 posar poi almeno vn'anno, perche resta molto dissipata, & se bisognasse  
 pur di seminarla deuesi arar molto, & stabbiarla cō letame molto marcio  
 & putrefatto. Ogni paglia è buona, per far letame da ingrassar le ter-  
 re eccetto la paglia de i ceci per esser molto salata, & questo basti quan-  
 to al seminare, & conseruare. Le proprietà di essi sono molte, & singola-  
 ri che per esplicarle, a pena basteria un libro, ma per non esser prolisso,  
 & fastidioso ne addurrò alcune delle più principali, e sono di tre sorte, che  
 alcuni son bianchi, altri rossi, & altri neri. Et quanto al seminare,  
 le altre cose che habbiamo detto di sopra si intenda tanto dell'vno quanto  
 dell'altro, perciocche nō è differenza dalla natura dell'vna dall'altra sorte.  
 Son di natura calidi, & humidi, & accrescono sangue, & colera, & sono  
 di gran sostanza, & nodrimento, & per esser così calidi, & humidi, &  
 anco, perche gonfiano per esser ventosi, si danno in molti luoghi per for-  
 tificar il coito, & generatione. Il brodo di essi accresce il latte, muoue  
 l'orina, prouoca il menstruo delle donne quando è ritenuto. & questo, per  
 che ha virtù di aprire, netta molto i rognoni dell'arena, & rompe la pie-  
 tra della uescica, ma se queste membre hauessero qualche piaga sarebbono  
 danno per la mordicatione del sale che hanno in essi, secondo Plinio, &  
 Crescentio. se il corpo fosse marcioso, o lentiginoso scaldati con l'acqua  
 repida



tepida guariscon lauandolo. Tutte queste proprietadi hanno queste tre forti di ceci, ma assai piu perfettamente i rossi & neri, eccetto che in accrescer il latte, & il seme della generatione son migliori i bianchi per esser piu humidi. Il brodo di essi schiarisce la uoce, netta il polmone, & per questo si fanno siropi & beuande della farina di essi, & se si usa molto il brodo di essi dissoluonsi le durezza, & le opilationi della milza, segato, & fele, & sana il male caduco, come dice Plinio, percioche quelle infermità procedono molto da humor malenconico, & i ceci generano colera, & la generatione & augumento dell'uno è corruttione, & diminutione dell'altro, come dice Aristotile, & percioche le opilationi del segato, & milza nascono da mancamento di calore, & per abbondar certi humori grossi & uiscosi, questi son calidi, & per cagion del sale son parimenti apritiui, & percio hanno uirtù di risolvere, di tagliar, & risolver quelle uiscosità, & sono molto apritiui, & atti a prouocar l'orina come dice Galeno. Il brodo è meglio che il grano, perche nel brodo & cotture di esso, esso si spoglia di tutte le sue qualità buone & uirtù medicinali, secondo che testifica Hippocrate, & percio è il parer mio che cocendosi per preuaterse del brodo, che si debba lauar ben prima, & dopo si debba metter nella medesima acqua doue si ha da cuocere, & non si deue cuocer in altra, perche nell'acqua che si ammolano, resta la maggior parte della uirtù di esso. Il brodo perche prouoca orina è buono per coloro che hanno la iteritia, & morbo regie, perche gli fa purgar per la orina, & anco dice che gitta fuori i uermi, & il cece cioè il grano di esso enfia, & non dà anco nodrimento al corpo per esser di natura terrestre, & graue. Ha molte altre uirtù le quali lascio io di dire, accio nò paia che io pigli piu tosto assonto di trattar di medicina che della agricoltura. Si usa in molte parti farne farina, come dice Galeno, & quella farina si cuoce con latte, & così sono buoni a mangiare, & quando son uerdi si fa di essi buona cucina, & se si induriscono non gonfiano tanto, ma son di dura digestion. Dice Dioscoride che cocendosi il cece & orzo che sia molto netto & purgato, mescolandosi insieme col mele, che sana la marcia, & la rogna, & le lentigini, & le piaghe della testia che gittano, & i cancri, mettendole sopra come empiastro.

## Qualità della faua. Cap. 17.

**L**E faue sono di diuerse sorti, che certe son di sua natura grandi, altre picciole, & altre strette, altre bianche, ma quantunque sia fra esse questa differenza, tutte però ricercano vno istesso lauoreccio. Si allenano

tutte

tutte in paesi et aeri calli et freddi, ma secondo che dice Teofrasto quelle che son seminate in luoghi freddi non sono molto cociue dopò che sono secche, onde sono meglio quelle che nascono in paesi caldi o temperati. Vogliono terre grasse sustantiose, & sugose che sono in questi luoghi grasse di grano, di scorza sottile, & molto tenere così verdi come secche, sono molto singolari per esser le terre nuoue, & nelle terre che sono grasse ui nascono mediocrementemente, & seminandosi in paesi deboli, & terre fiacche riescono molto menute, & dure, & se non si possono hauer le terre migliori, è necessario che sieno molto alletamate, e di letame ben macero, imperò che il letame è quello che supplisce al difetto delle terre arenose, & fiacche, & essi riceuono molto bene il letame. Vero è che il letame fa molte volte creare pidocchi, & zecche che si mangiano per disotto l'hortaglie, & faue. Son molto migliori i campi da seminarle in valli, che in niuno altro luogo per hauer quini maggior sostanza, et virtù il terreno in piano alquanto humido, dico però terreno sostantioso, & non secco, che errano coloro che la seminano in luoghi alti, & poggi. & se quini non fosse eccessiua la bontà della terra, ma le ualli bisogna che sieno aereose, & aperte, perche se fossero molto affocate, & serrate, la faua genera molti pidocchi con che si consuma, & rode, non uole terreni doue sieno molte nebbie, perche si annebbiano, & inuerminiscono. Vogliono piu tosto esser seminate in terreni che sieno alquanto molli, & humidi, che secchi, et non si deuono seminare in terreno che si geli, & perciò non ricercano ombra. I tempi del suo seminare sono dui, e innanzi che entri l'inuerno, che è di Ottobre, o Nouembre, o dopo mezzo Gennaio, & per tutto Febraio. Dice Teofrasto, che per esser in somma bontà deuono seminarli buon'hora, accioche habbia ben radicato prima che entri la rigidezza dell'inuerno, & uogliono la semenza presta, perche non è legume che tanto tardi a nascer come questo, & se vien molto gelo prima che nascano, riceuon molto danno & se sono terre frigide si possono seminare fino al fine di Febraio, acciò sieno tardi, ancora che secondo Crescentio poche volte a queste così tardiue succede bene, & egli dice dopo il Dicembre. Questo intenderei io se sono le terre calde, & secche, ma sia come si uoglia quelle sono seminate a buon'hora ne riportaranno il uantaggio. Il modo del seminarle, è questo. Deue esser prima la terra molto bene arata, in alcuni luoghi si seminano spargendosi come il frumento, ma non è bene ne fanno quel che si faccino. E meglio far cò un solco che sia cupo quanto sieno cinque o sei dita, & appartato l'uno dall'altro almeno un piede, & quando piu un piede, & mezzo, et sia fra la uia due buoni piedi, per donde possano ire al sarchiare o riuoltar la terra, o per raccorglierla al suo tempo senza hauerla a calpestarla,



re, & è bene che le fosse vadano dritte come i tramiti delle uigne, & in cia  
scuna di queste picciole fosse gittino tre, o quattro grani separati l'un dal  
l'altro quattro o cinque dita, perche le faue gittano molti occhi, & se  
dia luogo che tutte possano crescere, è bene, secondo che dicono gli agri  
coltori, che acciò riescano buone, grandi, tenere, e cociue, che prima che  
si seminino se gli usi quella diligenza dello Alpechino, che io dissi che si  
douesse fare ne i ceci, & si deue fare, perche gli è molto utile, almeno non  
si seminino senza tenersi prima a molle fin che si inteneriscono, et cominci  
a gittar il germoglio, perche nasceranno piu presto, principalmete se siano  
seminate doue non si habbian da inacquare. Sieno conseruate assai nelle sue  
teghe fin tanto che si han de seminare, & seminisi ciascuna tega nella sua  
picciola fossietta cosi intera, che dicono che par che si conseruan meglio  
l'una per l'altra, come sorelle per hauere a nascere, ma a me non par bene,  
imperochè qualunque semenza ha da esser scelta, che sia il grano di esso il  
piu netto, & il meglio granato, & se ui si semina la tega, qualche grano  
viene a riuscire grosso, & altri non tali, ma che sempre dopo l'esser net  
tati sceglian si i piu grossi. Questo si intenda, che si scegliano di quei che  
son nati prima, che fiorendo questa pianta molte volte, & dando alcuni  
frutti per tempo, & altri tardi, meglio concordaranno quei che son noti  
in vn medesimo tempo, et anco si deue far scelta di quella semenza di quella  
faua che nacque prima dall'altra, perche è molto migliore, dico quella del  
primo fiore, che quella del secondo, & il secondo miglior che il terzo, che  
le prime sono piu granate, & l'ultime sono come refuto di tutte, cattiuie  
per la semenza, ma buone da mangiare. Habbia la semenza della faua le  
medesime conditioni che han quelle de i ceci. non ha bisogno la terra do  
ue si semina di irrigarsi, eccetto se non fosse in terreno molto secco, & per  
bauerla a seminare in luogo che non si adacqui, sia la semenza di secco,  
& per doue si ha da acquare puo esser la semenza o di secco, o di gras  
so qual vorran piu tosto. Si ha da seminare in Luna piena, & ben crescen  
te, come dice il Crescentio, & quando sia alta di quatro dita si ha da  
nettare, & sarchiare, & non sia prima. Et quanto piu si netta, & sar  
chierà, piu darà frutto abbondante, & grasso, & la scorza piu sottile, &  
anco la scorza sarà piu sottile di quella che sia seminata, et il sarchiare si ha  
da fare in giorni asciutti, & auuertire di non guastar il cespuglio della  
faua. Dicono Teofrasto, & Plinio, che a tutte le piante è dannosa la piog  
gia, quando sono in fiore, & alla faua è solamente gioueuole, ma dice bene  
che le è dannosa nell'uscir che fa di fiori, perche scalda il nascere della te  
ga. Deue esser molto custodito il campo delle faue quando son verdi, per  
che alhora è il tempo che non si trouano i fanciulli mai in casa, che tutti  
se

se ne ua  
si ha da  
si ha da  
ceci, &  
che cosi  
semine  
gittin  
che è n  
la pag  
fredda  
enfiano  
prietade  
usano di  
gran sel  
son statti  
la benon  
comino,  
in pane  
tadini n  
habbia  
& con l  
ci giorn  
spezzer  
alle pav  
mo effe  
creature  
pe' l'mez  
in questo  
le uelenos  
gioua mol  
questo è pr  
na che ua  
posson rid

La let  
da sem  
more, pe

se ne uanno uagabondi mangiandone col sale in un campo, et in un altro. si ha da raccogliere quando fian ben secche, & nello scemar della Luna, e si ha da nettare, & conseruare in quel medesimo modo che si è detto de i ceci, & conuiene che prima che si rimettano sieno molto ben raffreddate, che cosi facendo non saranno mangiate da uermi ne da altre tarme. Se si seminerà in terra che ha da produr frumento, & quando sarà nel fiore si gittin per terra, & si ararà, perche si purefaccia. dicono gli agricoltori che è molto gentil maniera per ingrassar le terre. il medesimo effetto fa la paglia di essa, ancora che non cosi perfettamente. Le faue uerdi son fredde & generano humori grossi, causano dolor di testa, & uentosità, & ensiano molto, & fanno cattiuo fiato. le secche hanno la medesima proprietade, & son di cattiuo digestione, & genera cattiuo sangue, & chi le usano di mangiare senton causarfi un dolore grandissimo, & causansegl gran febri putride, & fanno sognar sogni spauenteuoli. L'acqua in che son statte cotte laua, & netta bene il corpo, & toglie uia le lentigini, & se la beuono netta i polmoni, & se al cuocere ui si mischiano herba buona, o comino, o origano perdon gran parte della uentosità, ingrassano molto cosi in pane come in farina, o sfarrate, in modo che nella Lombardia doue i cōtadini ne mangiano molto in luogo di pane, quando uno è molto grasso, & habbia la pancia enfiata se gli dice per motto, costui ha mangiato la faua & con la farina di essa quando sono i buoi magri si ingrassano in quindi ci giorni per uccidergli, & se gli dà con fieno o paglia, o sia intera o sia spezzata. Dicono che se della scorza di essa si fa empiastro, & si metta alle parte basse delle creature che non gli nasceranno peli, e che il medesimo effetto sarà di fargli cadere a chi l'harà, & postasi sopra la testa delle creature impedisce l'humore che cade a gli occhi, & se la faua sia diuisa pe'l mezo, & posta in alcuna ferita che gitti sangue lo ristagnerà, e posta in questo medesimo modo sopra una morsicatura di cane, o di altro animale uelenoso gioua molto. & dicono che è pettorale la farina di essa, e cotta gioua molto alla tosse cotta con agli, & gioua anco molto alla uoce, & per questo è profittuole molto se si usa spesso, che fa gran giouamento alla canna che ua all'organo della uoce, & ha molte altre proprietà, lequali quasi posson ridurre a queste che ho detto.

## Proprietà delle Lenticchie. Cap. 18.

**L**A lenticchia si ha da seminar in terre fiacche, & leggieri, & se si ha da seminar in terre grasse, cerchinsi che sieno asciutte, & non con humore, perciocche con l'humore crescon fuor di tempo subito, & si corrompono

Columell.  
li. 2. ca. 20.  
Pa. uin. ca.  
23.



rompono fuor di modo, però fuggasi di seminarle in luoghi grassi, & riposare, che generano troppo herba. Ne i luoghi freddosi nascono piu grane, che in luoghi caldi. Son due stagioni del suo seminare, o di Nouembre per terreni asciutti, & caldi, o di Febraio, & Marzo per terreni humidi, & freddi, in quel modo che si semina il frumento Merzolo. Si seminino sempre nel crescimento della Luna, et dicono esser tempo piu congruo alli dodici della Luna, & nasceran piu presto. & piu grasse, se quattro o cinque giorni prima che si seminino sieno tenute inuolte in letame asciutto, & secco, & passati questi giorni si seminino poi. Deuono esser seminate molto rare, & sia anco bene che uadano per ordine come si disse delle saue, & ancora che non habbia molto gran bisogno di sarchiarle, perche presto saliscono alte, & affogano esse istesse tutta l'herba, tutta via gli è utile. Si raccolgano nel mese di Giugno, & sogliono fargli gran danno certi piccioli uermi o tarme, & dicono esser buono per ciò questo rimedio. Subitamente che siano nettate, & concie, gittasi in vna caldara d'acqua, & quelle che nettaranno, son uane per la semenza però siano messe da parte, & l'altre sieno asciugate al Sole, et pigliasi vna radice di vna herba che Columella chiama Silfio, dicono che è Asa fetida, & macinisi in vn mortaio, et gittiuisi aceto, et con questo si bagni ben le lenticchie con vno Isopo, et asciughisi poi al Sole, & dopo l'esser bene asciutte, e raffreddate, mettansi in uasi che habbino tenuto olio che al tempo che si haràno da operare si troueran sane, & intiere. Si possano parimenti conseruare in granari se è molto la quantità, & dicono che si conserua anco molto bene in cenere. Delle lenticchie son le migliori le maggiori, et quelle che beono piu acqua nel cuocerfi, & quelle che son piu larghe, & bianche, & gittate nell'acqua non restano nere. La lenticchia è fredda, & secca, dà grosso no drimento, & è di mala digestione, genera sangue malinconico, & son molto cattive, a coloro che hanno il mal caduco o perlesia, & anco per tutti coloro che hauessero postume di mala sorte, che procedon da colore nero che è malinconia, causa dolor di testa, & se si usano molto fanno sognar sogni molti confusi, et spauenteuoli, fanno uentosità, son molto terrestri, & il caldo di esse, è quello che gioua non sieno tanto dannose. accortano la uista, enfiano lo stomaco, restringono il uentre maggiormente coccandosi in acqua pioneggiana, et per questo effetto deuono esser molto ben cotte, coloro che hanno le uarici che sono vene grosse nelle gambe, se pestano, & pongono sopra le infagioni le disenfiano et risoluono, et chi l'usera molto di mangiare perderà gran parte dell'empito dell'ira, & la ragione, perche questa sminuisce molto il sangue, & la colera, & accresce la melaconia, & i colerici, & sanguigni di natura soao molto furiosi, et subitanamente & per

& per e  
proprie  
hanno i  
no dolor  
& l'her  
sangue

E Da  
la te  
il suo fru  
sar le ter  
cattiuo  
dene sem  
dar fuori  
dopo in  
minare  
minare  
mese di  
nar ad a  
tanta q  
to piu f  
Teofra  
raccogli  
dando, ch  
scintisi d  
dell'inner  
terreni fia  
soportano  
son per sen  
no ben rad  
nelle mol  
di terra. P  
dal di che  
duti, & gu  
come Teo  
& anco sa  
li toccher

Et per esser questa contraria, gli mitigan molto, Et perche hanno questa propriet  contra l'abbondanza del sangue   migliore il brodo a coloro che hanno infermit  che pecchino in sangue, et perci  si danno a quei che hanno dolor di costa, Et altre infermit  simili son dannoso a i quartanarij, Et l'herba di esse quando son uerdi pesta, Et messa sopra il luogo che gitti sangue lo ristagna.

Della qualit , & propriet  de i Lupini,

**E** Da sapere che per due cagioni si seminano i Lupini; o per alletamar la terra doue si ha da seminar frumento, o per uigne, o per raccogliere il suo frutto, Et con questo si uengono meglio, Et con meno spesa a ingrasar le terre uignate, che col stabbio o letame, che non apporta sapor alcuno cattiuo al uino, come apporta con altro letame, Et chi uol far questo lo deue seminar nel raccogliere dell'ua, Et tornarlo ad arare quando uorra dar fuori la radice, ma questo   meglio per le uigne che stanno in alberi   poste in alto, per le basse, quando son seminati per letame si deono seminare spessi. se si uole con essi stabbiar le terre per frumento deonsi seminare piu a buon' hora, Et gittarsi   terra quando sono in fiore, o nel mese di Maggio, Et anco dopo l'esserli raccolto il frutto, possono ben tornar ad arar la paglia, che similmente daran sostanza alla terra, ma non tanta quanta quando son uerdi. se si seminano per cagione del grano, qu to piu sia per tempo il seminarli tanto sia meglio. Et in oltre, secondo Teofrasto, Et Columella, Et anco tutti gli altri Agricoltori nel finir del raccogliere, si han da seminare, et il tal seminare sia assai meglio, che tardando, che per essergli il freddo molto contrario, Et esser alquanto cresciuti si deon seminare prima che soprauengono i gran freddi, Et l'acque dell'inuerno. Vogliono piu tosto aere caldo, che freddo. Son miglier ne i terreni fiacchi, Et leggieri, Et arenosi, che nelle grasse, Et gagliarde. non soportano terreni cretosi, ne gessosi, uogliono terreni asciutti, Et quando son per seminarui grano, uadan si seminando alquanto rari, perche piglia no ben radice, non ricerc  terra molto lauorata, che come dice Teofrasto nelle molto lauorate non riescono buoni, Et al seminar n  si copran molto di terra. Par che a questa sementuccia il bene faccia male, tanto che fin dal d  che si semina fin che si va a raccogliarlo, non ha bisogno di esser ueduti, Et guardati, che per esser cos  amari non gli mangian bestia alcuna, come Teofrasto scriue, per    ben di seminarli uicino alle uie publiche, Et anco saria buono di far di essi una ghirl da a gli altri seminati, che n li toccheranno i uiandanti, ne putti, ne d ne grauide, non ha bisogno di esser

Agricolt. Diuer.

D per

Cres. li. 3  
cap. 16.  
Columell.  
li. 2. ca. 10.  
Plin. lib. 7.  
cap. 10. 11  
li. 22. c. 25.  
Teof. lib.  
17. histor.



ser sarchiati, perche essi suffocano l'herba, & non han piu che vna radice. Non si deuono raccogliere se non quando ha pionuto, o fatta qualche humidità, perche se si cogliono secchi, saltano i grani della tega, & se ne perdono molti. uero è che colti è necessario che sien ben asciugati nell'ara, et si dero in riporee in luoghi molto asciutti, & è ben che in essi luoghi ci dia il fumo che gli conserua molto, che non si corrompano, perche se stanno in qualche luogo humido, ui si crean dentro certi uermicelli, & col roder alquanto di quel di dentro, non ual niente per seminargli. Questi o pesti, o cotti son di buon nodrimento per i buoi nel tempo dell'Inuerno, & anco ne gli anni di carestia per gli huomini, doue sia macameto di altro pane. Questi fioriscon tre uolte ma la prima semenza è la migliore. Son di sì forte natura che ancora che si seminano, & se gli ponga vna grā pietra sopra uscirā fuore, & nasceranno assai bene, & sou si uiui che ancora che cadano in luogo donde non arriuinno alla terra, o fra cardì o foglie, o altra cosa, piglia tanto campo la radice di essi, fin che la ponga in terra. per mangiare bisogna che sieno messi a molle in acqua calda, & rimutarsegli spesso fin che diuentano dolci, & il medesimo fanno in altre acque, & molto meglio in acqua corrente. Son caldi & secchi. Vi sono de i saluatici, et de i domestici, alcuni piu amari, & questi son piu medicinali, che quei che son piu dolci. La farina di essi impastata con mele, & posta nello stomaco è buona contra uermi, et ha maggior forza mettendouisi a digiuno. L'acqua in che sono cotti, maggiormente se e piuouegiana, lieua il panno della carne, & il medesimo effetto sarà l'acqua doue son stati a molle, & maggiormente essendo stata mutata. A chi gli mangia genera humori grossi, ma chi gli usa di mangiare molto, dan buon colore al uiso. Fatto impiastro d'essi, & posti sopra il carboncello l'apre, & cotto con aceto rimedia molto al segno delle ferite. Mangiando la radice in acqua, & beuendola fa orinare, et gittar la pietra. Cotti in Alpechino guariscon la rogna di tutti gli animali, vngendosene, se con l'acqua doue son stati a molle sien bagnate le cimici o formiche, tutte le uccideranno.

Natura, & qualità della Vecchia.

Cap. 20.

**L**A Vecchia si alleua meglio in luoghi alquanto freddi, che molto caldi, Col. li. 12. Richiede terreni secchi, & asciutti. & non grassi. Il tempo piu con Tco. lib. 2. gruo del seminarla è il Gennaio, & dopo questo il mese di Febraio, ma hist. non tanto, di Marzo riesce male, & perciò non si dee seminare allhora. Pa. enero. Ne i terreni molto asciutti si puo seminare inanzi l'Inuerno, ma è as cap. 8. sai migliore quella che si semina nel fin dell'Inuerno, piu saporita, & di Feb. ca. 7. miglior

miglior  
reni ben  
general  
gran ma  
sa molto  
per l'In  
& mes  
sco, m  
uaglio,  
giar int  
chie del  
Impastat  
apre.

Si ha  
Quel c  
glie da l  
sto terre  
terreni  
per la t  
sa buon  
rosa o g  
di sumi  
molto al  
perche in  
se, & are  
humido ch  
per Marz  
arata la t  
ogni settin  
che si puo  
nato, & f  
freddosi,  
bene da i c  
molte vol  
nar raro,  
fin che non

miglior digestione, & uirtù, secondo Teofrasto. si deue seminare in terreni ben lauorati, et alquanto rari, perche ogni legume di sua natura in generale vuole esser seminato raro. Quella che si semina di Marzo fa gran male al bestiame, si come dice Palladio, & Vicentio, secca ingrasa molto il bestiame di poca età, maggiormente le uacche. E buon cibo per l'Inuerno in farina, & in grano, & messa a molle è buona per i buoi, & mescolata in farina di segala. Da gran latte al bestiame nato di fresco, ma alle bestie pregne non si dia, che le fa parturire con maggior trauaglio, & pericolo, & come scriue Aristotele è ventosa se si usa mangiar intera, & a digiuno, disensia la milza, la pasta di essa lieua le macchie del corpo. La sua farina posta sopra le piaghe non le lascia crescere. Impastata la farina di essa con vino, & ponendosi sopra carboncelli, gli apre.

## Del miglio. Cap. 21.

SI ha da saper che il miglio secondo Crescentio è di due sorti, l'uno è quel che tarda a nascer tre mesi, & l'altro che nasce subito, & si raccoglie da li quaranta dì dopo che è seminato. L'uno et l'altro ricercano piu tosto terreni freddi che caldi, et il miglio è di questa qualità, et però ricerca terreni freddi, maggiormente doue sia da inacquare, che l'acqua supplisce per la terra fredda, o la terra fredda per l'acqua. In ogni sorte di terra si fa buono, sia grassa, o leggiera, et debola, arenosa, eccetto non fosse cretosa o geßosa. E molto buono seminarlo in luoghi nebbiosi come son riue di fiumi o valli. Dissipa, & distrugge molto la terra, & però si ricerca molto alletmata, & lauorata. Ricerca terre che si possano adacquare, perche in terreni secchi rade uolte riesce bene, maggiormente essendo grassa, & arenosa, ma sia doue si uoglia, il seminar di esso è meglio col tempo humido che col sereno. La semenza di esso ha da esser fin di Febraio, & per Marzo, dico di quel che nasce in tre mesi. Bisogna che sia molto bene arata la terra per esso, si come dissi del frumento, uol satiarsi d'acqua ogni settimana vna volta, & quando si semina non se ne gitti piu di quel che si puo coprire quel giorno, non deue esser inacquato fin che non sia nato, & se non uè comodità di irrigarlo, semini in luoghi humidi, & freddosi, & così nel tempo del seminare, come quando è granato guardisi bene da i colombi, & massimamente da tordi o passerii. si ha da sarchiare molte volte, perche con il molto riposo genera molta herba, et si deue seminare raro, perche estende molto il pannocchio, ne gli deue tor mai l'acqua fin che non se gli vedi la spiga bianca, che alhora comincia a maturare.

D 2 Crescentio



*Crescentio dice, si puo ben seminare fra i solchi della faua, ma a me non pare molto proposito questa meschiata, perche la faua uole l'asciutto; cioè che non ha bisogno di esser irrigata, & il miglio sì, massimamente in Spagna che è paese piu asciutto, che non è la Lombardia, doue egli scrisse. Meglio è quel che dice nel seminarlo fra i legni delle viti, che son poste ne gli alberi, come si disse di sopra. L'altro, che si matura in quaranta di si puo seminar di Maggio, ma uol esser in terre piu humide, e fredde, che il primo, & doue habbia di continuo l'acqua. Dell'altro primo ha da esser finita la semenza per mezzo Aprile, & di questo secondo a mezzo Maggio. Il raccolto di esso, cosi dell'vno come dell'altro, ha da esser prima che la spiga totalmente si secchi, che se è molto secca viene ad hauere il grano molto liscio, & cade sene molto. Dopo l'hauerlo raccolto si deon portar i manipoli, & fasci all'ara con la spiga messa verso il Sole, perche si asciughi, & si secchi. Non si mettan i manipoli, o fasci ne i montoni, che si viene a scaldar molto il miglio, & si guasta. Altri tagliano solamente le spighe, & quelle portano all'ara, et la canna, che rimane si taglia da basso & si lascian quattro o cinque giorni al Sole, perche si asciughi, & si conserua come paglia per le bestie, che è di tagliar cibo, & gran sostanza. Dopo l'hauer battuto, & con cio il miglio lasci si asciugare il grano di esso bene al Sole, imperocche se si ripone che non sia bene asciugato, si guasta, & dura poco, & se sta ben secco dura molto tempo. Dice Varrone, che se fin messo in pozzi, come si disse di sopra, si conseruerà per cento anni. E parimente bene di conseruarlo in tine, & coprirlo molto bene, ponendolo in luogo che non sia humido. Il miglio è freddo, & secco, & il pan di esso mangiato fresco è molto buono, & con latte conforta lo stomaco, ma freddo è cattiuo, & prouoca (mangiato fresco) l'orina, & quando uien doglia di corpo, scaldandosi il grano di esso, & ponendoui sopra, gioua molto. Indurito il pane di esso, & grattato, & cotto in buona carne, è un singular potaggio, maggiormente gittandouisi zaffarano, & cannella. Chi usa di mangiar miglio, ingrassa molto, è ottimo pasto per palombi, e galline. Dice Magrino Milanese, ch'è di dura digestione, che stringe il uentre, & genera humor melanconico, & per questo non lo mangiano quei che patiscono di mal caduco. A chi dogliono nerui, posto caldo in vn sacchetto, & messo sopra il dolore, è molto utile.*

Della qualità del Panico. Cap. 22.

Cresc. lib. 3.  
cap. 9.

**D**I tutte le semenze che si han da seminar la Primavera è l'ultimo il panico. Questo è come il miglio, cosi nel tempo, & stagione del seminarlo

minarlo  
quel che  
sto. è il t  
per mez  
innanz  
uera. V  
semina  
medesi  
di esso,  
sopporta  
ria, & a  
colina h  
& lo irr  
di essa la  
qua si m  
si haurà  
ti con ess  
utilità.  
poi al ra  
mente si  
uenga a  
il migl  
di esso,  
& uirtù  
cattiuo  
fatto in  
brodo gra  
non è cofi  
Diocle, m  
costui han  
uino nero,  
capra, & a  
tione. Vi è  
è chiamato  
istessa cosa  
ra per que

VN'al  
semin

minarlo, come nell'altre qualità di siti, terre, & lauori, & perciò tutto quel che si disse del meglio il medesimo si intēda dal panico quanto a questo. è il tempo del suo primo seminare da Febraio fino a Marzo, & anco per mezzo Aprile, ne questo ne il miglio, a niun patto si deue seminare innanzi l'inuerno, perche queste sono semenze propriamente della prima uera. Vuol il terreno ben arato & trito, secco, & stabiato. si puo anco seminar di Maggio, & di Giugno quando si raccoglie l'orzo, & anco nel medesimo terreno, che ha portato l'orzo, abbrusciata prima la stoppia di esso, & arato, & stabiato molto bene, accioche possa il terreno ben sopportar la fatica, & peso di tante semenze, & anco il panico di sustanza, & distrugge molto la terra, & anco perche questa semenza cosi piccolina ha gran bisogno di esser inacquata piu in questo tēpo che in altro, & lo irrigare frusta molto la terra, percioche se ne porta seco il miglior di essa lasciando asciutta l'arena, & è bene che per doue ha da passar l'acqua si metta letame molto marcio o sango di fonti, & di fiume, et quādo si haurāno da inacquare, si de maneggiar molto accioche l'acqua se la porti con esso lei turbida, & lo incorpori con la terra, che gli farà grādissima utilità. Si deue seminar molto raro, & sarchiarlo molte uolte. Quanto poi al raccoglierte, & gouernarlo facciasì di esso come del miglio. Similmente si puo seminar doue sia stato seminato qualunque altro frutto, che uenga al tempo dell'orzo, o piu a buon'hora, & fra alberi, & uigne come il miglio, dico doue si inacquano le uigne. Quanto alla sustanza, & uirtù di esso, è della medesima qualità del miglio, ancora che non di tanta forza & uirtù, restringe molto il uentre. Il pan di esso ingrassa molto, ma è di cattiuo sapore, & aspero se non si mangia presto, & anco il grano di esso fatto in minestra con latte di amandole, & latte di capra, ma è meglio cō brodo grasso di carne, che lo addolcisce piu, & piglia miglior sapore, & non è cosi secco ne restringe tanto. Chiamaualo vn singolar medico detto Diocle, mele de i grani come il piu stimato de gli altri. Non credo io che costui hauesse nel suo paese grano bianco. Il panico pesto, & beuuto in uino nero, è buono contra il flusso del uentre, & anco cotto con latte di capra, & mangiato due uolte il giorno a digiuno, fa la medesima operatione. Vi è vn'altra picciola semenza che nelle montagne verso Biscaglia è chiamato Borona, che è della qualità del panico, & per esser quasi una istessa cosa, la medesima regola che si ha da osseuar circa il panico seruerà per questa ancora.

Della Cicerchia, & Riselli.

**V**N'altra sorte di legume si truoua in Italia chiamata cicerchia. Si semina di Gennaio, Febraio, & nel principio di Marzo, & mol



to rare, è buon pasto per buoi, & anco per gli altri bestiami minori, & di essi si fa minestra come de i ceci, & anco per le gēte di cāpagna meschia ta con altro grano si fa buon pane. i piselli son di due o tre sorti, ma tutte ricercano vna sorte di terreno, & vn medesimo lauoreccio, uogliono terra grossa, & humida, leggiera, & ben lauorata, & doue pione spesso; ama l'humidità come quelle che son uicine alle riuere. Di queste ce ne è vna sorte che si estende molto per terra, & soleua putrefare i rami. E buono al le tali porre pali sopra i quali si uanno auuolgendò crescēdo in alto a gui sa di edera. I piselli uerdi sieno guardati dalle donne pregne che gli fanno gran danno. Verdi fanno male a denti, & generano cattiuu humori. Sec chi son buoni per il mangiarli in minestra la quaresima, & conseruanosi poco tempo, imperoche generano uermi; il miglior tempo del seminarli è l'Ottobre, & si han da raccogliere nel fin dello sminuire della Luna, & si deuon lasciar ben seccar nell'ara, & se non seranno ben secchi quando siā colti, conseruinsi in luoghi ben secchi, & non produranno tante tarme.

De gli Anici & Comino. Cap. 24.

**L'**Anici uogliono aere caldo o temperato, & non fan così ben ne i luoghi freddosi, ne ui nascono di così buon sapore. Ricercano terre grasse, & sostantiose alquanto humide, o se non son tali hanno bisogno di esser stabbiate, & ingrassate. Vero è che di maggior uirtù è quella che in luogo secco si raccoglie che niuna cosa (per regola vniuersale) riesce in somma bontà che nasca in luoghi humidi, et per forza d'acqua, ma si ben quelle che nascono in luoghi secchi, che lo stabbio, & l'acqua corrompono molto, & ancora che fruttifichi piu non riesce di quel buon sapore ne odore, & perciò è meglio per hauer il frutto perfetto che in cambio di stabbio ui sia messa cenere, o almeno bisogna che lo stabbio sia ben putrefatto perche habbia perduto quel male odore, & anco buon fango di fiume. Questo frutto deue esser seminato uicino alle riuere de fiumi, o di simili luoghi. Deue esser la semenza di esso molto ben granata, & nuoua che al piu non passi dui o tre anni. Voglion questi frutti terre molto lauorate, et trite, & i pezzi ben rotti della terra. Si seminan il Febraio, & il Marzo, si deuon seminare, & sparger rari, & sarchiarli a minuto, & in ogni tempo bisogna che sian guardati di passerì, & da formiche, & anco da topi che li mangiano dalla radice. Et per dargli il rimedio contra le formiche guardisi nel terzo libro delle infermità de gli alberi, che ui si trouerà. Il suo raccolto è nella fine di Maggio o di Giugno, esso si mostra quando è maturo per esser colto, con tutto cio si deue auuertire di corlo prima che del

del tutto sia secco, perche cade, & done si conciarà si lasci bene asciugare, & concisi in luogo netto doue non sia poluere o pezzetti di terra, che è grā taccha per l'Anici che vi sien trouati. l'Anice verde è molto dolce, & saperito da mangiare dopo pasto. Et in Italia si chiama finocchio Romano, come dice Crescentio, che si vende a mazzetti per le strade. Verde è molto buono per le balie che allattano così il grano come la foglia che fa buon latte, & assai. Verde, & secco conforta lo stomaco, & mangiandosi a digiuno toglie uia il male odore della bocca, & a chi l'ha buono se gli fa migliore. Dissipa il fegato così esso come l'acqua in che si calce. Asciuga lo stomaco, & da buon sapore a qualunque conserua. Se si mette nel pane da gentil sapore, & odore, & è ben che sia nel suolo del pane. Lieua i cattini sogni, & anco se ne i cuscini per la testa si mette la paglia di esso, o posto al capezzale un mazzo di esso ha la medesima uirtù essendo però così uicino che possa a chi dorme dare odore, leua le frigidità, & ventosità, mangiato alquanto prima il disnar, o cena da buono appetito, & dopo quietà, & riposa lo stomaco, è buono contra la flemma, riposa il uomito, & il rottare placa il dolore del capo, & è buono il suo fumo per l'rdito, & per il dolor della madre. Mangiato genera sono, prouoca l'orina, fa uscìr fuori la pietra da i rognoni, & uessica, è molto buono per gli hidropici, che gli asciugua molto quello humore, & se i fanciulli che hāno il mal caduco usano di mangiarlo gli è molto medicina. Dicea Pittagora esser tanta la uertù dell'Anice contra queste infirmità, che mentre uno ne hauesse in mano non gli venerebbe quella sincopi o accidente. pesto, & disfatto in acqua, et con esso lauandosi, ammollesce la carne, & le frofie del naso, ma non si deue usar di continuo, che per la carne pallida è buono fino a quattro anni, che da lì in poi è di tal natura che si va corrompendo.

Il Comino si semina nel medesimo tempo, & ricerca il medesimo lauoreccio che l'Anici, leua molto la ventosità, & perciò si mette pesto nelle viuande ventose, come sono cauli, & rape, cōforta la testa, et allenua il dolor di corpo, & lo stomaco che viene dal freddo. Il comino piglia poco in terra, nasce nella superficie, vuol terre molto grasse, & calde. Il miglior tempo di seminarlo è per Febraio, & per Marzo, mangiato aita molto il digerire. Ha proprietà di aprire le vie dell'orina, allenua le fumosità che vanno a la testa. Il uino doue è stato cotto il comino, fichi passi, & finocchio, beuuto leua molto il dolore del corpo. Gioua molto a chi patisce dell'orinare cuocerlo in uino, & così caldo porlo da basso, Vi è vn'altra sorte di comino chiamato saluatico che pesto, & beuuto in acqua lieua il dolore dello stomaco. Questo si semina come l'altro, ma per



esser buono in perfettione, non deue il terreno doue è seminato esser inacquato, perciocche niene a perder alquāto di quel caldo, & forza. ha anco questa proprietà, che mangiato col pane lieua il dolor del ventre, & chi l'vserà a beuer con acqua diuenirà di color pallido, & secondo Plinio questo vsano molto coloro che uogliono mutar il color della faccia, come sono gli hippocriti. E bene anco diporlo col mele alle creature nel ventre quando ui sentono fastidio.

## Del Lino. Cap. 25.

Virg. li. 1.  
Geor.  
Cic. lib. 1.  
cap. 10.  
Cresc. lib. 3.  
cap. 16.  
Palad. in  
Octob. c. 1.  
Plin. li. 19.  
cap. i.

**L** lino è una piccola semenza molto necessaria, & utile alle genti, & quanto alla persona è utile in diuersi modi, ma tanto è più nociuo alla terra, perche con esso si frusta, & disustantia più che con qualunque altra semenza, secondo l'opinione di tutti gli Agricoltori, & di Virgilio più che tutti gli altri. Et in tanto è dannoso alla terra che dice Columella che non si deue seminar se non in terreno bene coltiuato, & che altrimenti non si debba seminare. Ma al danno che da il lino alla terra si puo rimediare con due cose, l'uno è che la terra si riposi lungo tempo, & l'altra che si stabbia molto bene. Et come si habbia da stabbiarlo dirò hora. Credo che sian pochi quei che non sappiano che sieno duo sorti di lino. Vno uernizzo che si semina inanzi l'inuerno, et un' altro che si semina nella Primavera che è di Febraio, & di Marzo. L'uno & l'altro ricerca terra molto trita & arata molte volte, & ugalata, & rotte le glebe, & pizzi duri di essa perche col molto arare si spezzino le radici dell'altre herbe. Et dice Cresentio, che la prima uolta si ari la terra sotto quanto più si puo, la seconda non tanto, la terza alquanto meno. Il uernesco, non ricerca molto stabbio, vuol terre assai humide, & non molto grasse, & se pur son grasse sieno leggiere, riesce male in terre segoe, è buona la terra che sia di arena grassa come fa ngosa. Questo vuol terreni caldi doue geli poco, & si puo anco seminar in terre che si adacquino. Dell'altro non si spera buon frutto se si semina in luogo asciutto. Questo ultimo richiede terre grasse, & molto stabbiate, & che sia lo stabbio molto putrido, macero, et vecchio, et è meglio lo stabbio di stalla, et di cenere, che stabbio e letame di bestia & massimamente di capre, che ancora che si faccia grande, & gentile, è nondimeno ruuido, & aspro da filare. Per questo è similmente buono il terreno alquanto humido; & perciocche il lino attrae, & tira a se molta sostanza, si ha da seminare in terre sustantiose, & meglio è seminarlo di Marzo, & in terre molto fredde di Aprile, che sien passati i ghiacci, che se lo piglia il gelo prima che nasca, se ne perde molto, & non riesce vguale.

le. Si puo seminar questo lino ne i terreni doue son state raccolte le rape, ma prima ha da esser bene alletamato, & arata due o tre uolte. Mi son do menticato di dire, che quanta piu grassa è la terra, maggior sarà il lino, cioè piu alto, & piu folto. Et nelle terre leggiere, & piu delicate sarà il gambo piu sottile, & non si alto. La linosa sia nuoua, che questo seme è humido, & presto si corrompe. Sia, se sia possibile, non piu uecchia di un' anno, et in niun modo passi dui. Tengasi ben cōseruata in luoghi asciutti doue non uadano ratti, ne simili bestie, che la mangiano con grande auaritia. È ben conseruarla in tine, o in vasi ben ferrati. Si deue seminare molto uguale, & spesso, che quanto piu spesso sia giattato, tãto piu nascerà folto, et grasso, et sia la linosa molto netta. si ha da guardarla molto da i passeri prima che nasca, & da i colombi, & anco quando è piccolino, ponèdo nel campo qualche spaurantacchio, che il uèto lo dimeni. Deuesi sarchiare minutamente, & maggiormente quello che si inacqua, che con la grassezza si genera molto herba che lo soffoga, & quando è cresciuto non si deue piegar molto, perche cade, & si guasta, però colui che lo sarchierà faccia si strada con la mano, perche il men male che gli possa fare è il calpestarlo. Basta assai che sia ogni settimana inaquato vna uolta con acqua fredda, et sia o la mattina, o la sera al tardi, ma satiela bene ciascuna uolta, eccetto se non è molto riposata, & quando comincia a pigliar colore, tolgasegli l'acqua. Alcuni lo raccolgono uerde, ma non fanno quel che si facciano, che ne il lino, ne semenza uiene ad hauer la sua stagione, & la tal semenza in poco tempo si perde. E di buona stagione il lino quando è giallo, o quando la semenza ingrassa, come dice Plinio. Quando si carpi sce, si ha da far piccioli fasciotti, & riuoltar il grano a basso, perche piu ingrossa il grano, & pongalo doue nō si bagni, ne anco doue non sta toccato dalla rugiada, che l'acqua gli fa gran danno, massimamente se si insuppa nel medesimo fascio, che lo putrefa, & uiene a far grande stoppa, & poco lino, & corto. Per questo se auien che alcuna uolta cosi si bagni, distendasi, perche si asciughi bene, & dopo l'esserli raccolto, cauasi la linosa di esso con la maggior prestezza sia possibile, perciò che i rati lo mangiano oltre che stando nel lino si scalda, & guasta. Alcuni lo conciano con le grame, & altri cō pettini secondo i paesi. La semenza cauata sia messa bene al Sole, & guardasi doue non si possa bagnare, et poi si porti al fiume il lino, & mettendosi a molle, pongasi sopra pietra in modo che l'acqua non lo porti, & nell'acqua si macera in quattro o cinque giorni, et nel correre di essa in duo dì o poco piu. Al cauarlo facciassi i mazzi piccioli, et legghisi per le piatte, & pogasi al Sole sparso bene in piedi accioche il Sole lo asciughi bene. Si ha da por mente che quãdo si metterà a macerare sia buò tempo, &



po & chiaro, perche la pioggia grande suole spesso portarsene il lino che è leggiere. Et è da auertire che mai si beua l'acqua che ui sia stato il lino, percioche è pestifera. Dopo che il lino è bene asciutto si riponga in luogo coperto, e prima che si batta sia posto in luogo humido alquanto, acciò consenta alla grammola, & non si rompa pe' l' mezzo, & nel conciare togasi uia la radice che non ual cosa alcuna. Ciò fatto diasi in poter delle donne che ne facciano la uolontà loro, e quel che esse fanno, & lo riduca no a perfettione. La linafa è calda & humida, è buona cotta col mele per coloro che patiscono in tosse, & anco l'acqua in che si è cotta mitiga la tosse, & cotta & posta sopra le posteme & enfiagioni, l' apre, fa male allo stomaco a chi la mangia, & genera uentosità. Il lino oltre la commodità che dà a l'huomo del uestire, quando è poi la camiscia uecchia è buono desfilito a porlo sopra le ferite, oltre l'esser anco buono per far carta.

Del canapo. Cap. 26.

Crescen.  
lib. 3. c. 10.  
Paladi. in  
feb. cap. 5.  
Pli. lib. 20.  
cap. 3.  
Aui. lib. 2.

**I**L canapo è della natura di quell'ultima sorte di lino che habbiamo detto che si adacqua, & perciò gli è necessario le simili terre, & aere. Vuol terra grassa, & stabiata, & doue si possa inacquare, o terreni humidi. Nasce migliore in terre fredde che calde, se si semina in terra molto grassa, nasce folto & lungo, & di molta fortezza. Questo tale è buono per far funi & capestri, & per tele grosse, ma di quello che si ha da far tele per uestire, o sacchi, si deue seminar in terre non così grasse, & che sieno piu leggieri, & sia seminato spesso, così nascerà alto & sottile, che semina dosi raro, diuenta pieno di foglia, & non è così buono. Nelle terre fredde si semina di Marzo, & nelle piu calde di Febraio, poche uolte habben il seminare di esso inanzi il Decembre, nelle terre molto fredde si semina di mezzo Aprile. Si ha da inacquare come il lino, & sarchiare quando è piccolo, che dopo non accade, perche cresce da se tanto alto che soffoca tutta l'herba, & si ha da cogliere quando matura la semenza. Si lieua dalle canne, al Sole si macera & concia come il lino, il canapo è piu duro per l'acqua che non è il lino. Le tele che fanno di esso non ricercano, ne sopportano bucate così come quelle del lino, che subito si rompono per esser sottile. La sua semenza è calda, e secca, & chi la mangia perde la uirtù dello ingenerare secondo che scriuono Auicenna, & Plinio. Accorta la vista guasta lo stomaco secondo che dicono, addolcisce la tosse, & è buono pasto per i piccioli passari, che si allenano in gabbia.

IL FINE DEL PRIMO LIBRO.



# AGRICOLTURA

## TRATTA DA

### DIVERSI

#### SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,  
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

## LIBRO SECONDO.



Quattro forte di uigne. Cap. 1.



**L**E vigne sono dell'vna di quattro maniere, alcune sono poste in alberi, e queste non si creano bene se non in terreni humidi & molto grassi, come è la Lombardia, & in molte altre parti d'Italia. Altre son fatte a modo di pergolati, che quasi vna medesima cosa però la regola che si pone per l'vna si metterà per l'altra. Son alcune altre distese per terra, che son le peggiori di tutte, perche con poco humore si marcisce, et il uino di esse concepisce in se l'odore della terra, & per esser così basse se inhumidisce & bagnano molto. Queste tali non si deono piantare se non in terreni molto leggieri, che piovendo l'acqua possa ben scolar si per  
che

Cresc. lib.  
4. cap. 3.  
Colum. li.  
4. cap. 3.



# LIBRO

che non resti nella superficie, acciò non si marisca l'uua, come son terre ni arenosi, & casalinghi. Sogliono queste tali caricarsi molto del frutto, ma hanno i difetti che ho detto. Richiedono colline, & alti. Son altre che come piccioli alberi stanno da loro istesse in piedi, ò con pali, ò canne appoggiato nella maniera che comunalmente uediamo, & queste per non esser poste in alberi, ne star distese per terra, sono mediocre, & hanno il mezzo fra l'une & l'altre, & uogliono terreni temperati fra il molto humido che conuiene a i pergolati, & secco, qual conuiene alle uigne distese per terra. Hanno piu facile ogni sorte di lauoreccio cosi il potare come il cauare, & altri simili lauorieri. Quelle che stanno in alberi ricercano piu tosto terreni piani, che alti, quelle che sono distese per terra piu alti che bassi, in colli, & pianure, & alleuan bene, & fanno buono uino.

Di alcune sorti di uiti.

Cap. 2.

Colum. li.  
4. c. 23.

**V**ogliono le uigne aere temperato piu propinquo a caldo che a freddo. Fugono gli estremi, & però non si possono allenare in paesi molto freddosi come è la Fiandra, & l'Inghilterra doue fa niue assai, ne anco ne i luoghi estremamente caldi. Con tutto ciò piu tosto uogliono, & anco son migliori, dico di miglior uino, in paese caldo che in freddo. Sono di molte maniere & differenziate sorti, & tante, che niuno può finir di saperle, perche ogni paese ha la sua sorte di uua, che in Spagna non sono quelle che sono in Italia, ne per il contrario, & per questa cagione hanno differenti nomi, che perciò non sono conosciute in tutte le parti ne si sa quali sieno. Le uue quanto al primo sono di due sorti di colori, come noi ueggiamo, bianche, & nere, & in qualunque sorte di queste sono molte differentie. Nelle bianche, alcune sono Aruillas, & queste sono le migliori di tutte. Vi sono certe uue rotonde picciole molto strette nel rasso, o racemo, & ue ne sono fra nere & lionate. Queste ricercano piu tosto luoghi bassi che alti, perciocche sono uue asciutte, & le uiti crescono in alto, & per questo mai ò per marauiglia si mariscono. Fugono luoghi uento si, perciocche ha il legno, & uite tenere a spezzarsi, & con poco uento si rōpono gran rami di essa. Se sono poste in luoghi freschi, & alti si guarda, e conserua l'uua nelle uite piu tempo che niun'altra. Similmente è buono per luoghi humidi & piovosi, perche ancora che piovua molto non si marisce ne si apre l'uua che stia in alto & scoperta al Sole, & anco perche si spoglià presto della foglia, & si indurisce bene con poco Sole in buon luogo da maturare. Questo uitate uien quasi prima che niun'altro, & in luoghi tardi si conserua piu che niun'altro, ne gli uni uien la uendemia presto,

sto, & ne gli altri non si perde per esser tarda, ne si guasta cosa alcuna, anzi ha questo uantaggio questo uitame piu de gli altri, che si fa miglior in luoghi asciutti, casalenghi, & arenosi, & caricano bene, & sono l'ue spesso, & sopportano pali, & sono per parrali molto buone, & se si potano le punte fa molte saette, che sono buone per Agresto. Il uino di queste uite riesce molto chiaro, & di gentil colore, & sapore, & è odorifero, & conseruasi molto tempo, ma anco acciò sia migliore si deue meschiare con altra sorte di uua, come Cisenese, o moscatello, o altra simile.

#### Del Verdicchio.

**I**L Verdicchio è uua bianca che ha il granello picciolo, & traluce piu che niuna altra. Fa i grappi piccoli, & nò molto stretti. Queste uite sono migliori in luoghi alti, & non humidi che in piani o in luoghi grassi, et riposati, percioche ha la scorza molto sottile, et tenera, di che aduiene che si marcisce molto presto, et ha il sarmeto così tenero che da per se per la maggior parte cade tutta, & bisogna che al tempo della uendemia si raccogliatutta per terra, & per questa cagione ricerca luogo asciutto non uentoso ne colli molto alti. Il uino di questo uitame è migliore che niuno altro bianco. Si conserua lungo tempo, è molto chiaro, odorifero, & suauè. Ma l'uua di esso per mangiare non uale molto.

#### Del Moscatello.

**I**L moscatello è uua sorte di uua così detto, perche ha vn sapore, & odore quasi come il muschio. Questa uua ha il grappo molto stretto, et il grano molto tenero. è uua che se è in luogo grasso, & riposato si suole marcire, et perciò ricercano terreni arenosi, asciutti, leggieri, & alti, pur che l'altura non sia troppo grande, perche questa è regola generale che niuna uigna sia mai buona in luoghi eccessiuamente alti. Questa uua per esser famosu, dà maggior dolor di testa che niun'altra, & anco suol generar febre. Il uino moscatello fatto da per se solo è cattiuo per esser molto famosu, & dolce, ma mischiato con altro uien buono odorifero, & si conserua assai, & uen desi molto bene, & quanto è piu uecchio è migliore, & l'uua per esser così saporita si suole molto rubare, però chi l'ha nella sua uigna bisogna che apra ben gli occhi, che non bastano ne muri, ne pergole alte per difenderle dalle mani de i golosi fanciulli. & suiati ogni uitame che si inferisce del moscatello piglia parte del suo odore.

#### Del Cefenese.

**I**L Cefenese è uua sorte di uua molto simile a la Aluigias, così al uedere come anco alla proprietà che ha in se, eccetto che richiede terreni molto



## L I B R O

molto caldi, & molto asciutti & non gagliardi, & grassi, imperoche è molto facile a marcirsi per nō hauere la scorza così dura come lo *Aluillo*. Il uino di questa uua è molto odorifero, chiaro, & molto si conserva. Questo uitame nel potare cresce più in sarmenti, & però se gli deuon lasciare.

### Dell' uua grossa bianca.

**L'** uua grossa bianca è un uitame che fa il grappo grande, & molto stretto, & il grano grosso, ha la scorza molto tenera, che per poca acqua che gli dia si suole fendere & aprire, onde si marcisce, & per questa cagione richiede terreno asciutto, doue non sia molta rugiada ne humido, ma terre arenose leggiere, & aereose, & calide doue non piovua molto, & piovendo l'acqua coli presto. Il vino solo di questo uitame non si conserva molto, dico più di uno anno, & è di buon sapore, si scalda presto. Et si deue usar ogni diligenza possibile, perche maturi presto, & si vendemij prima che arriuino le acque grandi, & però si ha da piantar doue il sole duri affai, e presto si faccia. è buono per esso il terreno arenoso, & casalingo, & se questa tal uua si inferisce in moscatello carica molto il frutto & partecipa dell' odor moscatello.

### Del Ceresolo dolce.

**L'** Ceresolo dolce è un uitame & sorte di uua, che ha il grappo lungo & raro, & il grano grosso, & più peloso che niuna altra sorte di uua, è il suo sapore alquanto dolce, & odorifero quasi come Moscatello, & quando si mangia pare che uenga vno odore al naso, & il medesimo effetto fa il uino che si fa di esso. Questa uua suol restar rara ne i grappi, & questo procede, perche tarda molto in fiore, & per tardar tanto in fiore, poche volte scampa di non hauer acqua o vento, prima che esca di esso, & non è cosa che più faccia perder il frutto, non solo nell' uua, ma anco circa gli altri alberi. Et per questa cagione si dà per documento di piantar questo uitame in terre calide, & doue piovua di rado, pur che sian terre grasse & humide, & sono buone per luoghi diffesi da i uenti. poche volte marciscono queste uue, & per questo patiscono luoghi bassi, & in oltre hanno questo vantaggio le simili uue dall' altre, che ancora che si facciano miglieri in luoghi humidi si fanno anco buone in luoghi asciutti, & le uite caricano mediocrementemente, & sopportano bene i pali, & per questo sono buone per uigne da pali & canne, pur che habbino terreno grasso. Il vino di queste uue da per se è molto dolce, & però bisogna di far di essa come del moscatello

moscatello, che è meschiarlo con l'altro, & anco si deue fare quando siano alquantoASSE, perche dà buono odore. è uino come oro nel colore, & con serua si bene massimamente meschiato con due di altri buoni uitami.

Delle due rosse grossi, & ben nere.

**Q**ueste due fanno i ceppi delle uite alti a guisa della uua Lugliatica. Voglion terreni della qualità che la lugliatica, sono due molto rosse, che le uespe le mangiano uolentieri, & gli api similmente, & per questa cagione alcuni le piatano ne i luoghi doue si tēgono queste pecchie a fabricare, accioche quando a esse mancano fiori, possano ricorrere a queste, & con esse si mantengono. Non fanno uino molto buono, ne molto rosso, & anco dura poco. Dicono che il uino di queste due si infortisce rade uolte, ma piglia altri uity, come è riscaldarsi, diuenir turbido, & nitroso.

Del Vinoso.

**I**l uinoso è vn uitame di due, che ne i racemi, si assomigliano molto al cerefolo in esser i racemi lunghi, & rari, hanno l'ura molto tenera, vuol luoghi asciutti perche si marcisce subito, danno molto uino, e di quà piglia il nome uinoso. è molto chiaro, soaue, e di mediocre duratura, se si mistica, o con Cesenese, o simile. è marauiglioso nel colore, odore & sapore, per che da per se è uino semplice, & con questi piglia alquanto piu di forza, & di viuacità.

Del Vino Castigliano bianco.

**I**l castigliano bianco, nasce di una sorte di uua che fa i racemi piccioli, rotondi, & stretti, l'ura rotonda, & dura, ancora che tenera vuol luoghi arenosi, grassi & casalinghi, è uino di buona sorte che non è del molto pretioso ne del peggiore.

Della Maluagia.

**S**ono certe altre due chiamate maluagie, fanno i grassi stretti hanno l'ura rotonda, & se hanno buono terreno non nascono molto minute, uogliono terreni grassi, asciutti, & non humidi, che sono due tenere, & si marciscono, cosi in terreno asciutto fa miglior uino, & ogni uitame accio cin & ogni terreno, per la bontà del uino, & è da notare, che miglior uino esce



## L I B R O

esce del cattiuo uitame posto in buon terreno, che di buon uitame posto in cattiuo terreno, benché per far perfetto si deue procurar di porre buoni uitami in buoni terreni, in quanto puo soffrirlo la commodità del terreno.

Dell'altre vue bianche.

**V**I sono altre vue bianche chiamate da molti la *frene*, sono molto humide, & per questa cagione, ancora che in luogo humido, & grasso produchino piu vue le uiti, che nello asciutto, nell'humido presto si marciscono, se non sono poste in alberi, ò in pertiche alte, migliori uengono in terre grasse, pur che sieno mediocrementemente humide. Io non ho ueduto uino di questa sorte di uua, ma a mè pare che sia uino di poca forza, & anco di poco durare, con tutto ciò non me ne risoluo, ma mi rimetto alla esperienza, io tengo che sia meglio di farne vueASSE, che han pochi grani, & si fanno molto belle & utili, & se si appoggiano in pertiche che stieno alte bisogna disfogliarle, perche si habbino da asciugare dal Sole.

Delle vue negre, & particolarmente di quelle di Castiglia.

**L**E vue nere sono similmente di molte sorti, & le principal di esse sono le Castigliane. Sono queste vue molto strette che fa il grappo piu tosto picciolo che grande, se non fosse grande la sustanza, & bontà della terra, che inui si fa grande il grappo, & per la maggior parte sono grappi stretti, hanno il granello minuto, & la scorza di esso molto tenera, & sono basse, & ricercano terre leggiere, & le uogliono anco arenose & asciutte ò alte nel terreno grasso caricano assai, ma ci marciscono molto, pur se a queste uiti si dà terra grassa sustantiosa & non humida, faranno buone, & di buon uino, & non marciranno, se l'anno non sia molto humido, e grasso. Il uino di queste vue è migliore che niuno altro che sia rosso, ma ricerca vna mescolanza di niun' altro buon uino bianco, così sarà in perfectione, & durerà molto. Questa sorte di uua si matura piu presto che alcuna altra uua nera.

Della uua Palombina.

**L**'uua palombina è negra, e molto simile all'leben bianco in esser così longhi i grappi, & rari, & anco in molte parti è chiamato lebeno nero. Ricerca terreno come quel del cerefola dolce, matura tardi. Il uino che

che produce questa uua è chiaro, & è buono per il principio della state, ne suole molto durare, perche piu che niun altro piglia del riscaldato, e dico no che da se solo è meglio che mischiato. All' uua Palobina fa grā nocumēto il Sole, che meglio maturan quelle che son coperte di pampane, che quelle che stanno scoperte, & son battute dal Sole, perche si induriscono, et nō si maturano restando sempre agresta, & per questo ricercano ceppi di uite alte che non gli bisogni di leuargli le frondi.

Di altre sorti di uua nera.

**V**I è una uua nera, che fa i racemi, & grappi grandi, & molto stretti, & l' uua è grossa. producon queste viti assai, & se sono piantate in pianure, & luoghi grassi caricano fuor di modo. fan vn vino molto tinto oscuro, & spesso, & se son piantate in luoghi alti, & arenosi, & asciutti, pur che sian terreni sustantiosi, ancora che non carichino tanto, fan vino piu gagliardo, & piu soaue, che con il miglioramento della sua bontà, si paga l'abondanza, oltre che si conserua piu; e uino da se di gran portare, & di poco durare, & miglioran molto se si mescolano con altre uue bianche. Questo vino da se solo è grosso, & suol generare arena, & pietra nella uessica.

Quale debba essere il terreno per piantar le uiti. Cap. 3.

**Q**uanto al primo, per le uigne ha da esser il terreno dolce, & di buon sapore, oue nascono acque dolci, che non siano ne amare, ne salate. Il che si proua (come dissi di sopra nel capitolo terzo del primo libro) perche tale è il sapore del vino quale è quel della terra doue è piantata la uigna. E ancora buon terreno per le uigne doue nascono, & si allieuan albori, & piante, sia casalengo, o di valli, o di colli, pur che sia asciutto, & le uiti han da essere verdi, fresche, i tronchi grossi, et grandi non arrugati o brozzolosi, ma lisci, & belli, che sia fruttifera ciascuna nel suo uitame, & di buon frutto. Ogni terreno doue nascon spine è buono per uigne. Il terreno che nella State per il caldo si apre, & fa grāde apertura, è cattiuo per uigne, & anco per ciascuno altro albero, perche per quelle aperture entra il Sole, & il caldo fino alla radice, & le secca, & abbruscia, eccetto se non fosse doue è la comodità di adacquare, che così questi terreni saran buoni, per esser forti, & sustantiosi. E buono il terreno che con esser grasso, & sustantioso è leggiuero, et non graue, et ancora che di sopra sia molto debole, se da basso è grosso, & sustantioso, è buono, Agricolt. Diuer. E perche

Col. lib. 9.  
cap. 3. & 4.  
Cresc. lib.  
3. cap. 7.



perche il basso mantiene la pianta, & quel di sopra la difende dal molto freddo o smisurato caldo. Nel terreno cretoso poche uolte pigliano bene le uiti, & perciò non si curi di poruene la gente, ma se la terra ha di sopra arena o terra leggiera, & da basso creta è buona, & ui si posson porre i barbatì come fra due terre, & non se gli tagliano la punta, et nell'anno seguente formingli che crescano in lungo dui o tre nodi di canne, mescolando ui si altro terreno per rispetto della creta, & si faran buoni. E buono doue è creta gittar letame molto putrido nella fossa, & molta terra. La terra doue sono molte pietre, nella superficie, è cattina, perche la natura della pietra è nella State conciper gran caldo, et nello Inuerno freddo molto grande, con che risulta gran danno alle radici, & al susto delle uiti. Et perciò conuiene che essendoui molte pietre, se ne facciano montoni, o si gittino fuor del campo; ma se è poca, & minuta, è buona per uigne, & foglio no far buon uino, se queste simili pietre fossero bene nel fondo aiutarebbono molto alle radici delle uiti, perche nell' Inuerno aiutano a scacciare la molta acqua dalle radici, & per questo coloro che fanno assai in questa arte del piantare uigne gli pongano a torno a torno della radice tre o quattro pietre, & così lo dan per regola gli Agricoltori, & saria buono se si potesse fare, che le tali pietre fossero piu tosto uiue che arenose, perche oprano meglio questi dui effetti. Se la terra è casalenga o rouina minuta, pur che non sia troppo, gli è molto appropriata. Il terreno arenoso dà poco frutto, ma il uino di esso è molto buono, & per questo terreno si conuiene molto l' uua che cò il troppo humore si suole marcire, et quelle due tutte, che hanno il granello tenero. Se la terra arenosa ha sotto di se acqua dolce, è buona molto per il uino. 7 terreni che nella superficie hanno gesso, creta rossa, & dura, son cattini, perche nell' Inuerno con poca acqua restan fuor di modo humidi, & nella state molto duri, & secchi. Quello è parimente buon terreno, che quando piono, o è inacquato bene presto l'acqua, & conserua mediocrementè l' humore. Son di accordo tutti gli Agricoltori, che doue è stata uigna uecchia rouinata è molto cattiuo terreno da uigne se totalmente prima non se diradica, & lienuansi le uecchie radici, acciò non impediscano, ne dian disturbo alle nuoue piante, & deue procurar sempre colui che pone uigna far elettione di buon terreno, et cercar buoni uitami, & così haurà buon uino, & resterà rare uolte burlato.

De i siti buoni delle Vigne.

Cap. 4.

**H**O detto breuemente quali debban esser i terreni per le uigne, resta hora a parlar de i siti di esse. Sono questi, di due sorti, o alti, & piani

piani. N  
molto m  
Ne i coll  
che son  
sua natu  
piu frutt  
che stan  
l' uua si  
fonda è  
l' uua, &  
ra che le  
glio un p  
se uerso il  
sui per pi  
uitame.  
di ue che  
molto stre  
diffi della  
fanno cep  
no i grass  
tate le ui  
di, uerso  
si hanno  
me è il m  
riceuono  
che da se  
loso, & che  
no, & cias  
il sito uer  
di uiti, che  
buono & p  
so Occident  
& dure, all

Qual d

Colui ch  
procur

piani. Nelle pianure le uigne portano piu uua che ne i luoghi alti, ma è molto miglior il uino de i colli, piu odorifero, & soaue, & di piu durare. Ne i colli le uigne che stanno uerso tramontana dà piu frutto, che quelle che son sottoposte al mezodì, perciocche la tramontana ancora che sia di sua natura secca per esser fredda, le mantiene piu fresche, & perciò dan piu frutto, eccetto in luoghi doue il freddo è troppo eccessiuo. Le uigne che stan uerso mezodì dan miglior uino, perche si maturano meglio, & l'uaa si indurisce piu, & non si marcisce. La uale sommamente se è profonda è il peggior sito di tutte per le uigne, perche ui si marcisce molto l'uaa, & sempre la tiene uerde senza colore & senza sapore, & ancora che le uiti in simili luoghi producano molto, non ual niente, & è meglio vn poco di buono, che molto di cattiuo, eccetto però se la ualle non fosse uerso il Sole, ma perciocche non in ogni luogo si puo far elettione de i siti per piantar uigne, dirò doue meglio si possa piantare ciascuna sorte di uitame. Ne i piani & ualli, & in luoghi si hà da piantars tale sorti di uue che sogliono portare le uiti alte, & producono l'uaa tosto, & non molto stretta di grappi, che hanno la scorza dura, forte, & asciutta, come diffi della uua palombina, & di simili altre qualità. Nell'alto quelle, che fanno ceppo basso, che ha il grano tenero, che si suole marcire, & che hanno i grappi stretti, come il Moscatello. In luoghi caldi deono esser piantate le uigne uerso tramontana, che è aere fresco, & nelle freddi, & humidi, uerso il mezodì, perche habbian piu continuo il Sole. Verso Oriente si hanno da piantar quelle che riceuon danno dalla ruggiada, e nebbia, come è il moscatello, & uerso Occidente quelle che con nebbia, & ruggiada riceuono aiuto & utile, come sono le uue palombrine, & ogn'altra uua, che da se è dura, & asciutta. Ogni uitame che ha il legno duro, & brozzo lofo, & che si scorza presto, è cattiuo per luoghi uentosì, come è il palombino, & ciascuno altre che se gli simigli. Virgilio dice, che non è buono il sito uerso Occidente, ma questa non è regola generale per tutte le sorti di uiti, che anco che sia per una sorte dannoso, per vn'altra si proua esser buono & profittuole, e molti pratici agricoltori san piantar uigne uerso Occidente, pur che (come si è detto) sien sorti di uitami di uue asciutte, & dure, allequali la ruggiada, & nebbia facciano utile.

Qual debba essere il sarmento, & qualunque altra pianta per piantare, & come si debba eleggere. Cap. 5.

**C**olui che uuol piantar uigna o qualunque altra sorte di pianta ha da procurare di scegliere la miglior pianta, & della miglior sorte

E 2 che



# LIBRO

che porta, perche non è perdita uguale di quella che si fa nella mala semenza del frumento, orzo, & simili che non passano uno anno, con la perdita delle cattive piante, che è maggior fatica, & val piu faticare una volta in cercar buone piante, che faticar poi in leuarle via dopo, che sono alleuate, o alleuar quelle che imprudentemente si cercarono, similmente tengasi questo auiso, che niuno planti la sua uigna tutta di un solo uitame, perche auiene molte volte che vn' anno affrontera a far bene vn uitame, & non l'altro, & però nella uigna bisogna di hauerne di piu sorti, & sieno i uitami che si planteranno tali, che in bontà l'vno si confaccia con l'altro, perche la mescolanza delle uue di sorte molto differenti, non si accorda, & fa che il uino non sia di molto buon sapore, ne si conserui. Et similmente ha da auuertire chi pianta uigna da metter ben con diligenza ogni uitame da per se, far un tramito di una sorte, & l'altro dell'altro, ouero una rassa per ciascuno come meglio gli parerà, che non sia confuso l'vn con l'altro, perche al tempo del cogliere l'vna è poi molta fatica, hauendo a uedemiare una uite in qua, & vna in là, che il uendemiatore non vuol far fatica simile, & se la fa non la fa come deue, & se questa diligenza non si usa, ma si colga tutta l'vna insieme aduiene che si coglia la matura, e non matura mescolatamente, essendo che non maturano tutte le sorti di uue in vn medesimo tempo, oltre, che al tempo del potare tenendosi questo buon ordine de i uitami separati, si puo dar il potare a ciascun uitame secondo il suo tempo, a vno piu a buon'hora, & all'altro piu tardi, secondo che il tal uitame ricerca, & potrà il potatore senza fatica conoscere qual sorti ha da potare, & qual no, & se l'ha da potar lunga o corta, oltre ancora che si approprierà la terra alla sorte del uitame piantandosi in questo modo ogni uitame da per se.

Modo & tempo da piantar le uigne, & sciegliere i sarmenti. Cap. 6.

**H**AUTO la terra per la uigna qual il patrone potrà meglio ellegere Teof. li. 2. dell'hist. Co. lib. 3. ca. 1. & 2. Cref. li. 4. c. 9. & 10. **E** strappate, & eradicare di essa terra tutte l'altre radici, o sia di altre tre piante perche non impediscan le radici nuoue, & giouani, resta a dire che nel piantare uigne sono due modi, & anco tre, ma l'uno è de granelli, & di questo mai riescon uiti fruttifere, ma sterile, & tarde, come dice Teofrasto, le quali per esser poi buone bisogna che si insitino, ma niuno fa questo se non colui che lo porta di lontano, per non hauer comedità di hauer del sarmento. Et chi così fa seminare i grani gli ha da tenere bene a molle, & seminarsi in luoghi molli, & doue sia humidità, percioche son di

di lor natura duri per esser puro legno, & de li a dui, o tre anni quando haueran fatti suore buone punte inferiscano quelle pūte nate in altre uiti & in questo modo si emenderà molto il mancamento di esser di grano. Vi sono altre maniere di piantoni, l'una è di sarmenti che si potano, & altri chiamati barbatì, che han la sua radice. De i sarmenti quelli che piglia no riescono assai migliori, ma non son così certi come sono i barbatì, per che de i primi se ne perden molti, & dei barbatì rari ne falliscono, e però gli antichi agricoltori procuraron sempre de i sarmenti (che essi chiama no Moglioli) far barbatì, congiungendo insieme il buono di essi sarmenti col sargli seminarij, che è come piantare porri ò cauoli, e poi trasplan targli in altro luogo, & si fa in questo modo nelle uigne scegliendosi pri ma i sarmenti, & al parer mio, è molto bene che le uiti che portano bar bati naturali se ne pongan quanto piu possono hauerli. Al tempo che le uiti stanno con il suo frutto si deue por mente quali sieno le uiti, che son piu fruttifere, & questo non solamente pongasi a mente, & notinsi un'an no (perche potrebbe essere che col buon tempo le cattive caricasse molto, e nel cattiuo le buone portassero poco) ma anco tre anni ò sappian, doman dandosi a chi meglio le conosce, & che l'ha in pratica, & quelle si metta no da parte. Similmente si ueda in che l'aere, ò sito l'huom ha da piantare la uigna, che di tal aere ò sito si prenda la pianta, in modo che se un pian ta la uigna esposta al Mezodì, dalla uigna di Mezodì pigli la saetta, & pianta, & se la uigna che fa è uerso Oriente pigli i sarmenti per piantar di uigna esposta a Oriente, & se in luogo alto la pone, pigli la pianta tolta di luogo alto, se da basso, da basso, se in humido in luogo humido, & se in secco in secco, se in fredda in fredda, & se in sito caldo, di paese caldo, o sia miglior qualità di terra pur che la differenza non sia molta, in modo che in quanto si puo si ha da procurare di assimigliarle insieme, perche quel la pianta che così si pone piglia meglio, & produce miglior frutto. Ma quando non è in poter di chi la pianta di far questa electione, & hauer le piante a suo modo, pigli il sarmento del piu basso pur che non sia del du ro, perche quiui ha esso maggior forza, & uirtù, e le piante de li son assai migliori. La saetta ò sarmento che eleggeran di qualunque sorte si sia habbia gli occhi grossi, & spessi, i nodi corti, sia rotondo, molto uerde, liso, & non bruzzoloso ne uecchio, mediocrementemente sottile, & non grosso, che non piglia molto bene, & per niun modo sia della cima ma del basso (come ho detto) habbia alquāto (come sarebbe a dir due dita) del uecchio dell'anno passato, e non di piu tempo, perche di li escon bene le radici, ma non porti nulla di secco con se, perche farebbe seccar le piante. Questi tali sarmenti se si han da portar di lontano copriglisi bene la tagliatura.



con vn panno humido, acciò non si disecchi, & guardisi dal Sole, & massi mamente dal uēto di mezzo dì, perche da questi puo riceuere il maggior danno. Similmente habbia si grāde auertenza che gli occhi non si guastin col fregar si vn sarmēto con l'altro, & se fra queste piante ui sia alcuna di stima se si haurà da portar di lontano acciò non si secchi, ma vada molto sicura, è buono che prima che si taglia dalla madre, se gli ponga appresso doue l'ha da tagliare una cistella di vimini o di altra cosa, & passi la piāta pe'l mezzo per vn buso della piāta alla bocca, & si ėmpia di terra inacquandoli qualche dì fin che faccia barbe, & dopo taglisi per da basso, così si potrà portar con la sua cistella, & piantar doue si uorrà senza che senta nocumento alcuno, perche sta in questo modo, come se fesse nata o poco meno, & in questa maniera non solamēte uiti, ma qualūche altra pretiosa pianta si puo portare ben sicura ancora che sia ben di lontano. De i tempi di traspiantarla in altre parti, ho detto, che sempre debba esser nel crescer della Luna, perche senza dubbio piglia meglio, & sarà piu sicura, ne haurà tante infermità, & questo per la pianta che si pianta di ramo tagliato, come i sarmenti. Et a quel che alcuni dicono, che i sarmenti potati nel sminuire della Luna non si tarmano ne corrompono come i potati nel crescere, & che perciò non è buono di piantar nel crescere di essa, non fan buono argomento, poi che son duo fini, o opere, tagliar per conseruare, o tagliar per piantare, iquali effetti si han da fare in tempi differenti, & sempre l'ultimo tempo de i sarmenti ha da esser da Gennaio inanzi, perche fino a quel tempo non hanno perfetta stagione i sarmenti, ne son ben curati. Questo si intenda de i sarmenti tagliati, & non de i barbati, che son vecchi, & hanno le radice perfette, & anco questi si tagliano dopo mezzo dì al tardi, che è nella diminutione del giorno, & sia nel principio del crescer della luna, et in questo modo saran veramente buoni.

Qualē ha da esser il suolo per la terra per far barbare, & de i modi che si han da tener nel piantare. Cap. 7.

Col. lib. 4. Si ragionò di sopra del piantario, che è porre in alcun luogo i sarmenti, acciò barbino, perche dopo si possi trasporre nella vigna doue ha da stare, & perciò ponga ben mente colui che vuol piantar uigna di nuovo, che tal sia il suol della vigna qual sia il luogo doue si metterāno a barbare i sarmenti, se la uigna è in colle, in colle si faccia, & se in piano, in piano, se in humido, in humido, & se in secco, in secco, acciò la uite fin da picciola si accostumi a sopportar altra simile a quella doue si ha da trasporre, & anco è bene che la terra oue si mettono a far barbare non sia di tal

cap. 5.  
Cresc. lib.  
4. cap. 10.  
Teo. lib. 1.  
hist.  
lib. 1. cau  
sarum,

tal perfe  
lita, per  
nere in  
perato  
alquant  
foga la  
questo  
modo, &  
tanto ch  
quanto  
da in oco  
pensando  
mentato  
re, & per  
fuori le  
ammacc  
dico dell  
aiuta a  
è il pare  
go depu  
l'altro, &  
tro, che  
poco di  
farli pi  
sia bian  
importi  
tono inu  
tan molti  
bisogna c  
l'altro no  
co fatica,  
sarmento  
oliue, o d  
metter il  
qua. D  
con che si  
acuto con  
m. desim  
del per u

tal perfettionē come quel della uigna, se bē ha da esser della medesima qualità, perche di non tanto, si trasponga il migliore. Il modo che si ha da tenere in trasporta è questo, far una fossa profonda, & se il terreno sia temperato, non humido, ne secco, sia cupo fino al ginocchio, & se sia secco alquanto piu sotto, & se humido, non tanto, perche l'eccessiuo humor soffoga la pianta nel piu basso, & quindi la marcesce, & secca a fatto. In questo luogo sien messe le saette o sarmenti, che si saran capati secondo il modo, & il tempo che io dissi, che douea esser scelti, & mettansi cosi sotto tanto che almeno restino cinque occhi sotto terra, & che saccino posata quanto un palmo, perche di quello escono ben le radici, & la potatura uada in occhio, perche quiui san le radici piu presto, molti usano di torcerle pensando che sia meglio per pigliar presto, & se ingannan molto, che tormentato il sarmento, & gli occhi di sotto, doue piu tosto sogliono pigliare, & perciò han da restare cosi rari gli occhi di sotto, accioche di essi escā fuori le radici, come l'altre per gittar fuori le pampane. Altri usano di ammaccar alquanto i capi nel piantare, ma quel che giudico dell' uno, giudico dell' altro, che essendo quella parte cosi ammaccata, & mortificata, aiuta a farla marciare piu tosto, che a farla pigliare, & uscir fuori. però è il parer mio che uada piu sano che sia possibile. Similmente dico nel luogo deputato a far barbare al porre resti tanto spatio fra vn sarmento, & l'altro, quanto vn piede, & alquanto piu, accio non si tocchi l'uno con l'altro, che quei che si toccano subito si seccano, & se gli deue gittare qualche poco di uinacci marci mescolati con la terra, perche con essi prouocasi a farli piu presto nascer le radici. Et dice Crescentio, che se il sarmento sia bianco, i uinacci deono esser neri, e per il contrario, ma non credo che importi molto che i uinacci siano piu neri che bianchi, & anco se ui mettono inuolti grani di orzo saran gran profitto a farla pigliare perche aiutano molto a fargli gittar barbe. Quando saran piantati questi sarmenti bisogna che restino tre occhi di fuori, o almeno due, perche se l'uno saltasse l'altro non manchi di pigliare. Vi è un'altra maniera di piantar con mano fatica, ma non è si buona come questa, ne si sicura, & anco che pigli il sarmento non riesca cosi buono, & è far'a guisa di chi pone piantoni di oliue, o di uimini, metter prima una stanga di legno forte, o di ferro, & metter il sarmento per quel bugio, & riempir poi il buco con terre, & acqua. Di questo dice Crescentio, che si sarà migliore se quella stanga con che si fa il pertugio sia di ferro uoto, & non serrato del tutto, & sia acuto come vn zappone, & sia il ferro grosso come un braccio, & con il medesimo si cauerà la terra, laquale non resterà cosi stretta come quella del pertugio, che è posta con stanga massicia. Piantato il sarmento si può

Plin. li. 17.

cap. 20.

Aristo. in

plob. per

te. 2. cap.

17.



riempir con terra. Ma questo secondo modo non si puo ben fare in terre doue son pietre. Queste tali sorti di piantare, non son piu buone che per i luoghi da far barbare, perche dopo l'hauer preso, si posson poi piantare, & traspor nella uigna, che per porle cosi da principio in uigna, non è buo no, perche stando nel basso la terra non posson distender le radici, & i cep pi ò susti delle uigne son di poco frutto, & i sarmenti che cosi si pongono, vogliono esser bagnati nelle superficie molte uolte, che non è cosa che fac cia pigliar ogni pianta che resti cosi fresca, & uerde, come col' cauarla, e molificarla molte uolte, secondo Columella. Questo modo di piantare per barbare ha da hauer il potare in questa maniera, che si procuri di far che habbia solo vn sarmento, leuandogli uia qualunque altro germoglio, perche al tempo che questo sarmento sarà nato si ha da trasporre nel luogo doue ha da esser la uigna, che deue esser nel modo che piu da basso si di rà. Sono altri che lo piantan solamente, perche radichi, & subito al pri mo tempo di piantare gli piantano, ma questo non è simile al modo detto di sopra, che hora torno a ridire. Il luogo doue ha esser la uigna, pongã si a mente se è alto o secco, & in tal modo facciasì la fossa cupa, & nõ mol to separata perche la qualità, & natura de i simili luoghi ricerca questa forma. Et se sarà in luoghi humidi, & bassi, sieno le fosse molto separate l'vna dall'altra, & non tanto cupe acciò il Sole possa meglio penetrare fra i ceppi delle uiti, & asciugare la grascezza del basso, & humido. Se è terreno humido, sieno le fosse profonde quattro buoni palmi, e se sia terra asciutta vn terzo piu, perche non ha tanto humore. E se sarà in custa, quanto piu cupo si potrà, perche continouamente le piene dell'acqua por tan il terreno al piu basso, & non essendo molto cupe restano le radici di scoperte. In tutti i luoghi si deue auuertire, che si faccino le fosse assai larghe, perche cosi grandi saran le radici quanto son larghe le fosse; che le uiti (secondo Teofrasto) hanno le radici sottili & deboli, & rade uolte crescono piu di quanto si è cauato il terreno. E buona cosa (secondo la maggior parte de gli agricoltori) che le fosse doue si ha da piantar la uigna sien fatte vn'anno innanzi, perche beua acqua, & Sole, perche senza dubbio gli farà grande utile. Questo cosi fatto, in poco tempo si pianterà la uigna, che non han da far se non por i barbati, & coprire le fosse, & non gli fuggirà il tempo del piantare rinfrescando primamente le fosse, & rimouendole. Pongansi ogni barbate da per se nella sua fossa, & mir mo che uadano in quanto si può, ne piu ne meno come staua prima, nel ter reno doue fece la radice, & sia messo in tal modo, che tutto il uecchio uada coperto, & anco parte del nouo, & sian certi chi cosi faranno che il cep po che cosi sia piantato, al fermo riuscirà buono, & che è impossibile che se ne

se ne uada a male; perche la regola è sicura. Vi è un'altra regola, che è porgli da principio doue hanno da star per sempre. Questi si hanno da scegliere come di sopra ho detto, & piantagli con piu diligenza acciò non falliscano, & in ciascuna fossa n'ha da piantare dui che siano di un medesimo uitame, acciò che fallendone vno resti l'altro in essere, perche come io dissi, quei che si toccano subitamente si seccano, e se amendui piglieranno, allora se ne puo cauar uno, & porlo in un'altro luogo, ma non si cauino fin che non passino duo anni, accioche siano i patroni della uigna bene chiari, che quel che resta, habbia ueramente fatto presa, & quel che cauerà sia buono per trasporlo in altro luogo. Sia (come ho detto di sopra) di tal profondità la fossa come conuiene all'altezza della terra, & nel piantarli pongaui le medesime cose che io dissi. Se la terra sarà fredda mettani si alquanto di letame mescolato con terreno, & sia ben marcio acciò col molto colore che ha fresco, non scaldi il sarmento, & se la terra sarà molto forte mischiui si con esso una sporta di arena, & terra leggiera, gittando la a piedi del sarmento piantato. E se la terra sarà fiacca, & debole, gitti ui si un poco di creta bianca o rossa nel medesimo modo, perche aiuta molto a pigliare, & da temperamento, & corpo, perche in esso si fondi, e radi chi, ma uada mescolata in ogni modo in terra gessosa o cretosa, ma io ho per meglio che se gli gitti letame piu tosto che creta o gesso. Parimente nel tempo del piatar pongaui nel fondo all'intorno quattro o cinque pietre che pesino da cinque, o sei libre, e non molto appresso acciò non impediscano le radici, che hanno da gitare. Similmente dico che si mettano delle pietre ancora quando si trasplanterà il barbato, et qualche poco di terreno casalego minuto. Queste pietre conseruano molto fresche le radici, perche stando nel basso conseruano l'humore, ma non in gran quantità. Dopo l'hauer piegato & torto il capo del sarmento al piantarlo quanto sia un palmo o poco piu ( & la tortura è meglio nell'occhio ) & l'hauerlo ben collocato nel mezzo della fossa acciò gitti ugal radice da tutte le bande, sia posto dal capo cosi corto il sarmento dritto fino alla cima, non caricato ne piegato, si perche stando la uite dritta diuiene migliore, & piu forte, perche la uirtù, & l'humore gli uasalendo fino in cima al dritto commodamente (ilche non puo far siando torto) come anco perche al tempo del zapparla la zappa non la ferisca come suol far spesso a quelle che sono alquanto distese, & conuiene che nel gittarui si sopra la terra quella che ua piu di sotto ui sia pista, & calcata, cosi sopra le uite, come in tutto l'albero perche la pianta che è piu dalla terra stretta, piu presto fa produrgli le sue radici oltre che l'aere, & il uento non possono pigliarla, & diventa migliore, come dice Seneca nella epistola che comincia, In ipsa Scipionis Aphricani uilla



**villa.** Se il terreno doue si pianta la uite è secco & caldo, non si deue finir di coprir la fossa, accioche quando pione possa riceuer l'acqua, & tenerla, fin che se la beua, & se fosse humido, & freddo, coprasì tutta la terra fin che uenga uguale all'altra terra, & non faccino quel che alcuni fanno, (che è grande errore) che le soffocano fino alla cima da picciole, il che è molto dannoso, a non far che si auezino a patir freddo & caldo, e quel che è peggio, che coprendola molto gli fa gittar la radice nella superficie della terra, & non nel basso, e la uite che ha in alto le radici, con poco caldo si secca, & il ghiaccio & gelo l'abbrusciano molto, & il ferro della uanga ò zappa la taglia, se ui si incontra. Et perciò è necessario che qualunque uite noua, & anco ciasculn albero, ogni anno sia scauato, & gli sieno strappate tutte le barbe, & i radiconi che buttan nella superficie. Quei che si planteranno per non trasporgli de li a dui a tre anni deue cauarsi la terra da i lati, & tagliargli alquanto a basso quei germinetti piccioli che hauerà fatti, perche habbino di nouo a produrre buon legno sopra ilquale si fondino & formino. Altri sono che non gli tagliano, ma gli rinoltano abbasso i capi cauando una punta di sarmento fuore, & questo è il piu sicuro, altri gli tagliano, & insitano, & se accortano, & che ui si abbattano a pigliare, questi sono i migliori. Ne i terreni secchi, o caldi si hanno da piantar le uite nell'autunno, e questo è il meglio per il metter de i barbari, & hanno da tagliare i sarmenti, che allora uogliono piantare, quando si finiscono di spogliar delle pampane. pur che sieno ben curati, perche allora stanno anco pieni di uirtù, che non è stata ritirata alle radici, ma l'hanno ancora ne i rami, tuttauia è meglio il piantarle alla Primavera. Ne i paesi freddi, e humidi debban si in ogni modo piantar nella Primavera, & non prima, & sia quando i sarmenti haurà no alquanti piegati gli occhi, per la medesima ragione che ho detto, che anco sono sostantiose, con la uirtù. Et se sia possibile, nel tagliar della pianta subito si piantino, & per questo gioua molto di tener le fosse belle & fatte, ouero si han da curar bene, che il Sole, ne il freddo, ne il uento non le tocchino, perche le seccherebbono, & piu del resto si guardi bene che da questi non sieno tocchi in luoghi doue sono i tagli, ma il piantar della primavera che da Gennaio in oltre, auanza di bontà di stagione il tempo in dietro. Similmente ha da procurare che il dì nelquale si hauranno da piantare non faccia uento maggiormente caldo o tramontana, ne faccia gran freddo, ne il Sole troppo ardente, ancora che questo del Sole sia quello che possa far manco danno, se è di Primavera. Sia giorno caldo, piaceuole, & se potrà essere, di nuuoloso, & che non piovua, ò non sia la pioggia tanta che faccia fango, ma una pioneggiana come ruggiada parimente co

me nel seminar del frumento, sia nel crescer della Luna da principio fino alli dieci di essa Luna, perche gli gioua molto, & le fa pigliare se fiano in uolti i capi, & empiastri con sterco di buoi, & quando si planteranno ammolliscasi alquāto la terra da basso, accioche possano meglio gittar le radici a basso, & la prima terra che se gli gittera sopra sia di quella che è fra alberi, se non è molto secca, et uada questa prima terra fino alle radici molto calcata, & riposata. Se sarà paese humido, piantasi rare, massima mente essendo tali le uiti che bisogni di asciugarle, acciò il Sole le possa penetrare, & asciugargli il troppo humore, ma se sono uitami che sono di sua natura asciutti non importa molto che sieno piantati spesso. Ne i luoghi secchi è meglio che sieno piatate barbate, che meglio si diffendono dal Sole, & conseruano meglio l'humore perche il Sole le puo meglio pigliar da tutte le bande, & se hanno da esser arate, o uāgate uada il legno di esso largo, accioche l'arato o uanga, o bestia non le possan suellere, & sia il legno molto dritto, & uguale tutto, leuandogli certi germogli, che nascono fra le foglie. Auuertasi bene di non piantar uite nuoue presso di lauro al corno o auellane, & di non piantarui apresso radici da mangiare, o rape, ne cauoli, che fanno molto danno alla uite, & tanta che se il sarmento è nuouo muore subito, & se è uite uecchia riuolta le rami uerso l'altra parte. Et di qui nasce, che per esser la uite tanto inimica de i cauoli se alcuno ha benuto fuor di modo, & è scaldato dal uino, col mangiare una foglia di cauoli cruda gli passerà via quella embriacatura. Questo basti quāto piantar delle uigne. Hora diremo delle uiti poste sopra gli alberi.

## Delle uiti tirate sopra gli alberi. Cap. 8.

Ogni uite posta sopra alberi o legni (che di tutte queste due sorti è una regola istessa) richiede paesi, & terre humide come uali, riuiera, & terreni grassi, & queste per esser in alto è bene che sieno uue grasse, perche sono sicure di poter marcire eccetto però che non fossero piantate le uite in terreni troppo pioviossi, che per tali terreni migliore sono le uite asciutte, sono buone quini l'ua grossa bianca che di questa sorte caricano le uiti molto, & si ha da por mente che non tutti gli alberi son buoni da tirarui sopra le uiti, che si de fuggire qualunque albero le cui frondi sono graue, & spesse perche da questi le uite fuggono, & si appartano, & retirano, ne si uogliono abbracciar con essi, oltre che per esser le frondi graui e spesse non ui si mantiene ne crea con essa l'ua, ne è saporita, oltre anco che si marisce, ne fa buon uino. Queste uiti si piantano in Italia in una de due maniere. che o sono in terreno di grano o nò, se sono

Co. lib. 6.  
cap. 4.  
Cres. li. 2.  
& cap. 13.



sono in terre di grano, deue esser la distanza dall'vna all'altra quaranta, & anco cinquanta piedi, acciò che il Sole possa batter nel seminato senza impedimento alcuno, & se non ui si ha da seminar grano di niuna sorte, basta che sia la distanza di esse uite, & alberi uenti piedi. Et per quei terreni che hanno da essere per seminarui ancora il grano, ha da esser di larghezza non piu di quindici piedi o uinti. Per uite cosi poste in alto se la terra è humida son buoni salci, & oliui, perche queste piante si creano molto in humore, & se son terre asciutte son migliori alami neri, o frassini, o cerri, ma il frassino è miglior pianta per questo di tutte l'altre. Ne gli alberi di frutti non è mio consiglio di porle, perche gli fanno molto guastare, & quelle che si porranno ò in alberi di frutto si deue potare molto a buon'hora prima che l'albero comincia a dar fuori le foglie, e ben di farlo nel principio dell'inuerno, & nel crescer della Luna, accio piu presto marciscano quel tenerume con che si abbracciano all'albero, & se gli tolgano subito i sarmenti, perche dopo presto marciscano, & in quel modo si leueranno facilmente. Ha da hauer l'albero tanta altezza nel tronco quanto è la statura di vn'huomo, & quiui in capo del pie habbino due o tre forcelle sopra lequali la uite si riposi, acciò non resti caricata che le è di grandanno per la ligatura. Si deue anco procurare, che nel albero si lascino molte forcelle, acciò per esse si appoggino, & saliscano i sarmenti, & le rami di questo tal albero troppo lunghe se gli haano da tagliare, acciò non uadano le uite troppo alte, che oltre che fanno troppo ombra sono fastidiosi, e periculose cosi nel potarle come nel uèdemarle, che uale piu che i sarmenti calino dall'alto col frutto, che uadino tanto alto i frutti che dienno disturbo a corgli, come dice Crescentio. Queste uite a niun patto si hanno da piantare, se non cò la barba, secondo che di sopra si è detto, perche sono piu sicure & migliori & secondo Columella l'albero sopra il quale si ha da collocar la uite, ha da esser di vna medesima età con la istessa uite, ò poco maggior l'albero, perche se fosse di maggior età, o affogarebbe la uite, ò almeno farebbe che non riuscisse tal quale sarebbe per riuscire, ma che sia l'albero di più età, al fine non è di molta importanza. Nel piantarsi si deue far cosi, fatte le fosse di molti giorni innanzi, secondo che di sopra si è detto, che bisognaua di fare nelle terre humide, pongasi quiui la pianta con la radice dell'albero, o senza radice secondo che si potrà hauere, & che potrà la qualità del terreno, se la terra sia molto calda, & doue si moreggi il Sole molto, pongasi uerso tramontana, acciò l'albero sopra il qual sia la uite di stessa, la diffenda alquanto dal Sole, & non la batta cosi di continuo, & se sia il paese freddo, & doue tramontana possa assai, & sia di continuo pongasi al mezzodi acciò tenga da quelle bande l'albero per difesa, & se

il pae

il paese,  
Occiden  
sta forte  
sopporta  
damento  
pianter  
esso qu  
radici,  
di sopra  
chio in  
Et quest  
ha da sta  
to al pia  
alto, o o  
anno non  
ha da es  
crescono  
restano  
uer a cre  
respetti  
cessità  
gli ha  
esse si  
altu  
tar dell  
parsi og  
& quest

FINI  
fanci  
poggiar  
forte di  
buono il  
mente ch  
Siluestre  
generano  
stagiona

il paese, et la contrada sia temperata, piantisi da quella banda o Oriēte, o Occidente, o come piu parerà a chi le pianta. Ha da esser la fossa per questa sorte di uite piu cupa, & profonda, che la qualità del terreno potrà sopportare, perche hauendo da montare tanto alto ha da hauer buon fondamento, & fermezza da basso perche fruttifichi meglio, & quando si planterà, pongasi mente di non toccar l'albero ne si cōgiunga da basso cō esso quanto è lo spatio di vn piede, & mezzo, acciò non gli impedisca le radici, oltre che incorrono in pericolo di seccarsi tutte due, come si disse di sopra. Se la terra è humida ponganuisi due o tre sporte di stabbio uecchio insieme con due volte tanto di terra a basso, & le pietre che io dissi. Et questo fatto calchisi ben la terra piu bassa, ma non già l'alta, laquale ha da star leggiera, acciò possa esser penetrata dall'acqua, & questo quanto al piantare. Si ha da hauer riguardo che ogni uite che ha da montar in alto, o ogni uite alta (che tutte sono di vna medesima sorte) che il primo anno non se gli lasci pigliare l'altezza del trouco che ha da hauere, che ha da esser vna statura di huomo o poco piu, perche le uiti di sua natura crescono molto, se non sono impedite sistendono quanto ponno in alto, e restano sottili, & deboli, senza forza, & senza uirtù. Per questo per hauer a crescere vno stado ha da portare tre nodi di tre potamenti, & così resspettine se maggior altezza se gli ha da dare, eccetto se per qualche necessitā o pericolo si vuol far montare presto, che alhora in questo caso se gli ha da troncāre tutti i capi bassi, & lasciarne dui o tre alti, acciò per esse saliscano, & montino presto, & quelle che tūbano possa soffrire ogni altura il primo anno. Et questo è quanto io ho potuto raccogliere del piazar delle uigne. Resta hora a dirsi che ogni uite nuoua ha bisogno di rimparsi ogni mese vna uolta o almen uāgarla all'intorno da Marzo in oltre & questo sia la mattina, & al tardi.

Dell'impalar delle uiti, & legarle.

Cap. 9.

**F**INITO di piantar la uite ha subito bisogno di vn pedagogo, come il fanciullo che la diffenda, sostenga, & la metta per uia. 7 pasi per apoggiarle sono molto buoni di castagna, & migliore di qualunque altre sorte di legname, perche duri gran tempo senza marcirsi. E parimente buono il frasino, & anco il pino, il genepro, & l'amandola, ponga ben mente che non sia di noccia o auellana, ne di lauro, come dissi ne di fico Siluestre che oltre l'hauer cattiuo odore, si accosta alla uita, & la secca generando ancora uermi, & ruche, o tagliocozze. Ogni palo deue esser stagionato, & dritto acciò la uite guidandosi per esso uenga a esser drit

Colu. li. 5  
cap. 14. &  
20.

Varr. li. i.  
cap. 26.  
Plin. li. 17.  
cap. 22.  
Pallad.

Marzo. ca.

7.

ta,



ta, sia bene acuto da basso, non sia molto lungo acciò non pigli vento, basterà che stia quattro palmi sopra terra, sia della grossezza di un' basta di picca. Dicono gli agricoltori che se il paese è freddo deue esser piantato il palo verso il Settentrione, & se caldo verso il Mezzodì, perche l' uno la diffenda alquanto dal freddo, & l' altro dal caldo, & se sia terra temperata, verso qualunque si uoglia di queste quattro parti. Se è uite nuoua, & si appoggia a qualche albero, non gli bisogna palo, eccetto se l' albero non fosse grosso a bastanza, & si deue ligare in modo all' albero, che nel ligare non riceua danno, & ponga ben mente colui che liga vite di qualunque sorte che non la stringa molto, & che la legatura non sia non cosa dura acciò non tagli il sarmento, & se sia dura, inuoltinisi qualche cosa molle a torno, & mutisi ogni anno la legatura, et sempre si lighi su il vecchio, perche è piu duro, ne se gli fa tanto male, come se gli farebbe nel ligarsi su il nuouo, & se la vite fosse alta, bisogna che sia legata in due, o tre luoghi, non stia coricata ma vicina all' albero o palo. Del ligarla ui sono duo tēpi ne i quali si puo far senza pregiudicio della uite o prima che comincino a dar fuori gli occhi, che è nel finir di potare, o quando sono grosse l' agreste & fermi i grappi, perche nel primo tempo si ligano senza danno de gli occhi per non esser usciti fuori, & dell' altre senza danno delle nuoue pampine & grappi per esser già duri, & senza pericolo. Questo basti quanto allo impalare, & ligare.

Che forma, & misura ha da hauere ogni forte di vite, da picciola, & del portare. Cap. 10.

Col. lib. 3.  
ca. 5.

**D**issi di sopra de i capi che si haueano da lasciare a qualunque sarmento, & uite nuoua o sia barbato o nò, perche de li nascano i sarmēti, et si forma le vite. Molti usano nel primo anno potargli quel che gli nasce, ma è molto meglio lasciarlo fino al secondo potare neti adola solamēte, accioche habbia piu forza la vite, et possa meglio patire, e che ha gittato piu rami, et il potatore possa scegliere quelli capi che piu gli pare, et tagliare il resto. Altri usano di scauerle un poco, & tagliargli tutto quello che ha gittato, accioche torni a mādā fuori piu grassa, et miglior nuouo legno, e migliori sarmēti, ma prima che io parli del potatore, tengano questo auiso, che ne i paesi humidi forti, et sottoposti a pioggia, et ne i piani, le uite hāno da esser piu alte che ne i colli, et luoghi alti, et arenosi, et terre leggiere per cagione dello immarcire, et ne i luoghi alti si dē hauer cōsideratione di alzarle rispettinamēte secōdo l' altezze de i siti. Le altre forti di uiti che sono distese per terra nò si hanno da piantare se nò in terreni arenosi.

arenosi. Similmente dopo l'hauer gli data l'altezza conueniente al pie, è necessario che per esser buona uite habbia nel ramo forma di croce e di stella, acciò con ugnal peso carichi sopra il pie da tutte le bande, alme no tenendo tre braccia, & non meno, & quella che ne ha vna o due, non ha buoua forma, perciocche carica il peso tutto da vn lato, et si rompe il piede, & per non hauer tante dita in vna mano, come haurebbe in dui ne in dui come in tre, di qui nasce che si perde la metà del frutto, che darebbe. Et perciocche ne i dui o tre uotamenti importa molto guadagnare o perder la uite, procurisi di condur, per potar uiti nuoue, il miglior potatore che si possa hauere, che ancora che costi assai, la uigna lo pagara con maggior frutto. Ne i paesi, & terre calde, & secche, sieno le uiti cosi larghe, & distese, che con i suoi rami possano bñ coprire il pie, et l'vna acciò l'eccessiuo Sole non le secchi, & ne i luoghi freddi o humidi sieno piu raccolte in se, acciò il Sole, & il vento, possano ire all'intorno, & asciugar l'humore che corrópe. Et se è uigna che si ha da arare, è bene che sieno le viti raccolte in se, acciò i buoi o le mule strappino alquanto, ma per cioche per ben potare è necessario che sia bñ prima vangata la vigna, tra metterò qui vn picciolo Capitolo del vangare, o scauare.

Tempo, & maniera di scauar, o vangar la vigna. Cap. II.

**I**L vangare o scauare è appartar la terra dalle radici dalle uite, o pie del fusto della uite, o da qualunque altro albero, & far vna fossa doue l'acqua in essa si possa meglio ridurre, onde la uite si refrigeri, & pigli temperamento, et si mantegna in terra secca, se è il tempo di state, & se è humida, acciò ni dia il vento, & il Sole, ilquale non è di men giouamēto ne i luoghi humidi alle uiti che ne i secchi l'acqua. Questa diligenza è necessario che si faccia ogni anno, & specialmente nelle uigne nuoue, & che si faccia prima che si poti, perche il potatore disbratta la vite di tutte le barbe, e germoglie, che la vite produce da basso, et oltre bruttezze, ilche non puo farsi se prima la vite non è scauata. Queste barbe, & germogli bisogna istirpar ogni anno, perciocche la natura delle viti, et anco di tutti gli alberi è gittar barbaccie nella superficie della terra, & se ogni anno non si tagliano diuentano grandi, & tolgano la virtù alle radici che sono sotto, & le indeboliscono in modo che si sogliono perdere a fatto. Et quelle che sono nella superficie nella State col molto Sole, & siccità si sogliono seccare, & nell'inuerno si abbrusciano per il gran freddo, & gelo. Similmente accade, che le piante, & maggiormente le viti, che nō sono bñ radicate nel fondo, nō hauendo sofficiente nodrimento ne sostanza, danno

Coll. lib. 4.  
ca. 5.

perco



# LIBRO

poco frutto, & minuto, & non arriua alla perfetta maturatione, per man-  
cargli l'humore con che si sostentano la state, & anco uiuono poco tempo.  
Gli han da tagliare quei capegli quanto un palmo sotto la fossa con ferro,  
d'zappa molto tagliente, & non come fanno alcuni che gli stirpano, che è  
molto dannoso, perche turbano, & impacciano la uite, & alle uolte non  
la strappano tutta, & tal' hora ne cauano piu che non bisogna, e questo è  
come se a uno si uollesse carpire i capegli di capo, carpirgli con una tena-  
glia, o con le mani. Bisogna che queste barbe sieno tagliate in di chiaro,  
dolce, e caldo, e specialmente auuertasi che non sia uento tramontana, che  
in ciò è molto contrariò a questo, & ad ogni altro lauoro del campo, e ta-  
gliansi uicino alla uite, & è buono farlo di Ottobre, o Nouembre. I tem-  
pi del cauar la terra sono dui. Ne i paesi caldi, & secchi si dè cauar pas-  
sata le uendemia, & ancora che restino tutto lo inuerno, cosi non gli farà  
danno alcuno, & questo dico ne i paesi caldi, & temperati. Ne i freddi,  
per Febraio, & da li innanzi. Ne i paesi secchi & duri non si faccia che  
sia passata un'acqua prima, perche si puo piu comodamente fare, & in  
quelle che sono leggiere, & che si possono meglio lauorare, inanzi ò dopo  
che ha piovuto, la fossa ha da essere cupa & larga, & con molta auuerten-  
za fatta, acciò non si tagli la radice, che non è ancora ben profundata. Il  
coprir poi ha da essere quando si comincia a scaldar il tempo, acciò non si  
asciughi l'humore, & questo ne i paesi secchi & caldi, & quanto al giudi-  
cio mio ha da esser innanzi che dia fuori la uigna, per il gran danno, che  
dopo ne seguirebbe, & se fosse paese, & terra calda, secca, o fredda cuo-  
prasi totalmente il pie della uite, ma essendo paese, & luogo humido, sia  
bassa, acciò non marcisca la uite. & circa questo uangare uoglio dire il  
parer mio cosi nelle uiti, come ne gli alberi generalmente, eccetto in alcu-  
ni che ne hanno necessità (come i Naranci, & suoi simili) nell' inuerno, e  
dico che per le uiti, & la maggior parte de gli alberi, è fatica dannosa; di-  
co a quei che nō son stati trapiantati, e che hanno fatta lor forma da prin-  
cipio, perche moltiplica la terra al pie della uite, ò albero, fa similmente  
mentar la radice in alto, ilche è dannoso, però io riputerei che fosse meglio  
che restasse la terra uguale con l'altre, che non ammontanata al pie, &  
starà piu humido nella state, e non aiuterà a marcire l'uua. Vi è vn' altro  
modo di scauare o uangare, che cōuiene molto alle terre che sono unitamē-  
te freddde & secche, perche nell' Inuerno possano beuer l'acqua senza che  
freddo gli habbia a far danno alcuno, che è dopo l'hauere uangata, & co-  
perta la uite farle all' intorno dello ammontanato un cerchio cauato sotto  
acciò che l'acqua l' Inuerno possa penetrar al basso in quella corona, & an-  
co la state, se il terreno è molto secco. Questa è una utile fatica, perche

contiene

contiene i  
pie della n  
essa uite, a  
niamo a p

H  
sc  
Quanto a  
mo per tut  
tiene bene  
finire della  
Marzo.  
lunche uiti  
cuno per i  
che stanno  
poggi & c  
innanzi l  
mento di  
paesi fred  
tagli del  
uerno, m  
nero.  
do la uite  
gno, e qua  
auertisca  
e forte, che  
& uecchia  
buon' hora,  
paesi molto  
paesi molto  
tardi. E  
son luoghi i  
patrone par  
non sottopo  
re & paesi  
molto cald  
in paesi fre

contiene in se unitamente due fatiche, che è cauare, e uangare la terra a pie della uite, o albero, pur che (come ho detto) nel uangare resti a pie di essa uite, o albero la terra uguale. Ho questo così breuemente trattato, torniamo a proseguire il nostro potare.

Tempo arte, & maniere del potare. Cap. 18.

**H**Auendo già mostrato che per ben potare ha da esser prima la uigna scauata, tornaremo a proseguir la maniera, & tempo del potare. Quanto al primo, ui sono duo tempi conuenienti, ma questi non conueno no per tutte le sorte de i luoghi, contrade, o uigne, ma a ciascuna appar tiene bene, o l'uno, o l'altro, & in alcuni l'uno & l'altro. Vn tempo è nel finire della uendemia, & l'altro nella Primavera per Gennaio, Febraio, e Marzo. La proprietà di questi duoi tempi quanto à ciò è questa. Qua lunche uite che si pota innanzi l'inuerno non lagrima ne gitta humore al cuno per il taglio, e per questo qualũche uite uecchia, & debole, e quelle che stanno in terre deboli, & leggieri, & arenose, & quelle che sono ne i poggi & colli, doue possano conciper poco humore, è bene che sien potate innanzi l'inuerno, acciò non lagrimino, ne si disustantiano con lo spargimento di quello humore. Questo dico io, se il paese lo consente, che ne i paesi freddi non è sicuro il potar innanzi l'Inuerno, perche il freddo per i tagli del potare non le abbrusci, parimente quando si pota innanzi l'Inuerno, mai o rade uolte si fend i tagli il sarmento, perche è ancora te nero. E ancora auiso molto singolar di tutti gli Agricoltori, che quando la uite si pota a buon'hora (dico innanzi de l'inuerno) carica piu di legno, e quando dopo l'Inuerno, o tardi, carica piu di frutto. Et per questo auertisca il patron della uigna, o il potatore, che se la uite è tanto ferma, e forte, che possa sopportare il carico, potinsi dopo l'inuerno, & se è si acca & uecchia, e tale che habbia bisogno di ristorarsi, e risarsi, sia il potare a buon'hora, acciò si fortifichi di legname. Le uigne che sono poste in paesi molto caldi si han da potar innanzi l'Inuerno, & quelle che sono in paesi molto freddi si han da potar dopo Febraio, & per Marzo, e non piu tardi. E quelle che sono in paesi doue i uerni non son molto aspri, ma son luoghi temperati le posson potare innanzi l'Inuerno o secondò che al patrone parerà. Se le uigne sono espote al Sole, & luoghi aprichi, & non sottoposti al furore del uento di tramontana, ancora che sieno in terre & paesi freddosi si posson potare innanzi l'Inuerno, & se sono in paesi molto caldi, & espote uerso tramontana si han da potare, come se fossero in paesi freddosi, perche se queste son potate innanzi l'Inuerno, stanno ap

Agricoli. Diuer. F. pares

Cres. li. 4.  
capi. 13.  
Colu. li. 3.  
cap. 10. li.  
20. c. 23.  
Pli. lib. 17.  
cap. 22.  
Tcof. li. 2.  
cap. 4. de  
causis.



parecchiate per gelarsi alla prima tramontana che viene.

In tutto il tempo che gela, non si han da toccar giamai le uiti ne cò ferro ne con altro, perche son molto tenere, & si spezzano come uetro, et per questa cagione per tutto il mese di Decembre è uietato di andare, et caminar fra le uiti per il pericolo in che sono. Et anco quando di Gennaio o Febraio son potate, deuesi auuertire di non entrar a potarle niuno che non sia ben alto il giorno, perche se disghiaccino, & sia il dì chiaro, & caldo, ne faccia tramontana, ne freddo per esser così fragili. Il potar sia a che stagione si uoglia, ha da esser nello sminuir della Luna, acciò le uiti non lagrimino tanto, eccetto se sarà in luoghi molto grassi, o uiti molto grasse, che gittan la sua forza in rami senza frutti, che queste tali uite è bene potarle nel crescer della Luna, acciò che con la fatica si castigino, & se il paese è freddo, è bene nello sminuir di Marzo, & se caldo di Febraio. Dissi che ogni potare hauea da esser nello sminuir della Luna, questo si intende se è nella Primavera, che se è inanzi l'Inuerno non importa niète, poi che alhora le uiti non lagrimano, ne nel crescere, ne nello sminuire, le grasse sien potate di Primavera.

Quei che potano inanzi l'Inuerno han da cominciare nel finir di spogliare le uiti delle foglie, et affretti il potatore, acciò prima che cominci a gelari sien duri i tagli, & nò possan quini fargli alcuno danno i freddi, et i ghiacci. Et in questo tempo del primo potare è bene di tagliare le cime tenere con tutto il ceppo, che le tiene, perche oltre che se gli lieua alquanto del peso, alhora non uscirà de li acqua, che se si tagliano nella Primavera, piu lagriman per il taglio del sarmento, & piu in cima, & nel tenero, che nel basso basso. Et questa regola si intenda se alla uite non fosse contraria la qualità del paese, o de l'aere.

Quei che potano dopo l'Inuerno nella Primavera han da potare dopo che s'è alquanto di caldo, & son cessati i dì aspri, & i gran geli, o dopo che la uigna comincia far segno di dar fuori. Ogni potare per esser buono si ha da finir molto presto innanzi l'Inuerno, perche (come si disse) sia inanzi il sop'arruiar de i ghiacci, & nella Primavera, prima che dia la uigna fuori. Dice Plinio che anticamente era reputato negligente potatore colui che non hauea finito di potar la sua uigna, prima che il gran freddo uenisse. Et questo basti quanto a i tempi del potare. Il potatore ha da hauer gran cognitione del solo della uigna, et di qual sorte o uitame è ciascun ceppo di uiti, & però se fosse possibile faria bene, che il patron della uigna medesima fosse il potatore, se nò faccia che uno di continuo si chiami a potare, che l'ha potata l'altre uolte, & ne ha esperienza, acciò sappia quel che piu nel potare conuiene a ciascun ceppo di uite, che il mutare

ogni

ogni anno potatori, ancora che sia la vigna ben potata, non sarà mai in tanta perfezione come la potatura di vn fedel potatore che sia solito a potarla, & già ne ha presa la pratica. Et vn bello auiso di por mente di nō elleggere potatore mancino, perche tutti questi tali fanno i tagli al rouer scio, & pongon le uiti al contrario degli altri. Il che oltre l'esser cosa brutta, è dannosa, perche l'vno fa leuar l'altro, così mai la uite farà bene, ma se auuenisse che la vigna riceuesse quella potatura di cōtinouo, sarebbe manco male, che variando col dritto, & mancino potare, ma io fuggeri inquanto potessi sempre condurre alla mia vigna simili potatori. Ha da esser il potatore di buona forza, che di vn colpo solo tagli il sarmento che coloro che lo tagliano in doi colpi la maggior parte delle volte lo fendeano per mezzo similmente è bene che porti con seco vn buon cortellaccio, o pistolese per poter venir tagliando il secco, & rami grassi variati oue gli accada, che molte volte le falcette da potare non sono bastanti a farlo. Habbia colui che pota l'istrumento da potar molto arrotato, che sarà doppia opera, & migliore. Questo istrumento da potar si usa in differenti modi, secondo il costume delle genti, et maniere di vite, ma secondo Columella ha da hauer vna piagatura i cima per poter tagliar le radice o barbaccie, et massimamēte alcuni sarmēti che sono in tai luoghi che nō si possono tagliare se non tirando verso di se, & non in altro modo se non cō gran pericolo della vite. Et auerta il potator diligente che da più cola dia tal forma, et fattura alla uite qual conuēga alla qualita, & natura della terra, & sito, cioè nel humido far che sia ratcolta alta, nel secco, bassa, & il medesimo nel caldo, perche con le sue braccia possa ben coprir il suo frutto che il Sole non lo secchi, & doue si ha da arare stieno raccolte, acciò non sieno troncate. Parimente adiuuene molte volte, che per volere il potatore dar alla vite presto l'altezza che ha da hauere la fa restar molto sottile da pie, il che è molto mal fatto, perche conuiene che a poco a poco cresca, percioche quelle che son di altra maniera vengono poi ad hauere le rame più grosse che il pie, & restano come contrafatto, & a guisa di per sone mostruose o come grande edificio sotto debole fondamento. Queste tali uiti poi son di poca forza, & poco durano, & assai presto si spezzano, et le strappa il vento. Et acciò che sin da picciola habbia ad hauer buona forma, dene procurar il signor della vigna, che sia assai buon potatore colui che la potrà prima quatro, o cinque anni, come colui che a suo figliuolo dà buon maestro o pedagogo, perche le uiti (massimamēte quando sono nuoue) son molto obediēti in riceuere qualche piega che se le vuol dare. Parimente procuri il potatore darle tal forma che le braccia si dividano in cinque, o in quattro, a guisa di croce, e giamai in manco di tre.



accioche ugualmente carichi la uite di frutto, e con ugual peso da ciascuna parte stia sopra il suo piede, perche oltre il comparire piu belle piu ferme, & piu fruttifere, quelle che caricano da vn capo solo, son molto cattive, & per la maggior parte sogliono esser gobbe, & deboli ne si possono ben coprire ne dal freddo, ne dal Sole. Et perche le tali si hanno da tagliar da basso, perche di nuouo gittino qualche germoglio dal qual si torni a riformar il ceppo della uite, o se da basso gli nascerà nel duro qualche buon sarmento, tagliando tutto quel di sopra, & il medesimo deue farsi nelle uite uecchie deboli, & suariate, perche ritornino di nuouo, & facciano la forza nel basso, & de li tornino di nuouo a gittar i capi, però prima che il potatore cominci a potar la uite diale una occhiata a torno a torno, perche da un capo gli parerà un potare, & dall'altro se gli rappresenterà uno altro, & hauendola ben da ogni banda squadrata saprà pigliare il partito buono in potarla che uederà appartenere. Parimente per ben potare gioua molto (come già dissi di sopra) che nel piantar delle uigne si auuerta di piantarle tutte per ordine, ogni uitame distinto in una rasa, et un'altra sorte di uitame nell'altra, che altrimenti raro potatore saprà conoscer di che sorte si sieno così confusamente poste le uite, che non tutti i uitami ricercano di esser in un medesimo tempo potati, che uno lo ricerca piu presto, & l'altro piu tardo secondo il tempo del dal fuori di ciascuno di essi, che quei che buttan fuori presto come son l'ue delicate, ricercano il potar piu presto che quelle che gittan tardo, come sò ue piu grosse a guida delle palombine, & se son mischiate tutte insieme non è dubbio che bisogna che sien potate tutte in vn medesimo tempo, il che è molto dannoso, imperoche sarà tardo per alcune, & a buon'hora per altre. Et percioche auiene molte uolte, che hauendo qualche uite fruttato bene vn anno resta indebolita, se l'anno uenente non si accomoda molto col potarle, o si inferma, o si secca, è bene che il potator sappia qual uitame caricò bene di frutto l'anno passato, & qual nò, accioche uno stringa, & l'altro allunghi.

Deue oltre di ciò hauere il potatore duo fini, o intentione nel potare, l'uno del frutto l'altro del legname che ha da nascere, & anco un'altra del sarmento che ha da tor uia, & per questa cagione deue esser il potamento al piu che sia possibile nel nuouo, perche de li produce migliore sarmento, & fruto, leuando tutto il secco, uecchio, & tarmato formicoso, & uermicinoso, & uario de i bracci molto lunghi, & i ritorti, & i sarmenti che nascono nel uecchio, che saran tali che di essi si spera douersi rifare quelle uite, come dissi di sopra a cauar alcuna punta all'altro capo, & lieuiui i sarmenti alti eccessiuamente, & quei che nascono congiunti, & le cime che soprastanno. Et ha ancora da hauere il potatore questo auiso, che

la vite che è nuoua, & la vecchia vogliono vn medesimo potare, voglio in ferire che la stringa, & accorti l'una, perche produca, & l'altra, per che non perisca, poi che tutte due han poca forza, & quelle che sono in buona età di giouentù possono meglio sopportare il peso.

Deue por ancor mente che se il luogo è grasso, & sustantioso si puo in esse piu allungar la potatura che nelle uigne che sono poste in terreni leg gieri, & deboli, & non di tanta sustanza, & piu che ne i colli ne i piani, & piu nelle ualli che ne i piani. Et se vi è alcuna vigna vecchia, & dis fatta si, deue potar molto stretta, & se è tale che non habbia quasi forma di vite, tagli si da basso, & nel piu verde se le dia vn colpo o dui, accioche de li nasca qualche sarmento, dalqual si torni a risar il ceppo, e se da bas so hauesse qualche sarmento, cauifegli la punta all'altro capo, ancora che sia uicino, perche de li si produrrà presto la vite, o fendasi tutta, cauando ne alcune pante, come piu oltre dirò.

Habbia il potatore l'istrumento da potare, come dissi, molto sottile, & tagliente, acciò sia il taglio piu liscio, & netto, & nel tempo del potar stringa molto il sarmento con le dita, accioche non lo diuidi, & partisca, percioche si guastano cò il fendergli molto che mai si saldano, & per li le entra il caldo, & il freddo, & il vento, et habbia consideratione, che se la vigna sia in luogo freddo se gli faccia il taglio della potatura verso il mezzo di, accioche per li non si geli, & se in luoghi molto caldi, uerso tra montana, acciò lo eccessiuo caldo non gli faccia danno in quel taglio, se in paesi temperati, fra caldo, & freddo, si puo far la potatura da quella banda che piu le piacerà. ancora che il meglio sia di andar verso il Sole. Quātunque nella regola che il taglio della potatura vada uerso tramon tana o uerso mezzo di, io non mi ci fondo molto, perche non tengo per pos sibil il farlo ciascuna uolta, ma bē dico io che la tagliatura debba andar rotondo in quanto sia possibile. Parimente, perche quella acqua che corre potandosi la Primavera, se ua a battere in alcuno occhio, l'abbruscia, & guasta molto, onde adiuene che per quella parte non puo far forte legno deue quel che pota uoltar il taglio della potatura uerso l'altro capo con trario, a quel doue è l'occhio piu uicino, & deue tagliar il sarmento, o nel nodo, o almeno men uicino alla metà dello spatio fra un nodo, & l'altro. Il taglio del nodo è piu facile per esser come in congiuntura, ne sia il ta glio uerso l'altro, perche si ribocca l'acqua per il sarmento a basso, et scal da l'occhio, è bene che il taglio uada uerso il basso. Le uiti c'hanno spessi gli occhi si uogliono allungare nel potare per hauer piu forze, che quelle che l'hanno rare, & quelle che hanno gran distantia da occhio a occhio per esser piu desiccate han necessita di potatura piu corta. Molti



capi si han da lasciarle poche uolte in uiti deboli, ne nuoue, ne uecchie, & quando ui si lascieranno, si nel uano, & luogo alto della uite, perche l'anno seguente si tagli il capo sottile col braccio uano doue staua, & quanto si puo carichisi il sarmento sopra le uiti acciò non si marcisca, & si sostenga meglio, & se la uite è forte, & in buon terreno se gli puo lasciar piu sarmenti, & capi, par che nel lasciargli spuntino alquanto, che è meglio che lasciarla cosi intera, che ancora che non dia tanti grappi, quello che è spuntato, nondimeno da miglior uua, & di piu sustantioso, & gagliardo uino. Ogni potatore ha da auuertire, che prima che si parta dalla uite ha da lasciarla molto netta da qualunque bruttezza, che piu uagliano, & dan maggior frutto diece uiti ben potate, & ben ordinate, che uenti mal concie. Io son ben certo che non mancherà chi dica, che queste diligenze uagliano poco, perche non si usano di fare; al che rispondono, che niuno ha da por mente per ben fare quel che si usa, ma si bene considerare quel che far si deue, che cosi singolari auuertimenti non l'anno scritto in danno, quei che per molti necessarii ci gli han lasciati scritti, & poi che sono fondati sopra la uerità, & sopra la ragion naturale, è ueramente error grande di non metterli in opera, con dir che non sono usati, & se alcuni non uorrano usare questi precetti, & regole singolari, so ben certo che non auuerà loro quel bene, che auenirebbe nella sua faculta.

De i tempi, regole, & merauigliosi secreti di insitar le uigne.

Cap. 13.

Colu. li. 3. **N**Ei tempi del potare è molto buona stagione lo insitare uite, dico nel  
ca. 9. c. 21. la Primavera, che prima non si dee fare per molte ragioni. Così  
cap. 29. perche inanzi l'Inuerno le uiti non lagrimano, & non danno acqua, et questo  
Cres. li. 4. è quel che piu le aiuta a pigliare, perche dell'acqua si fa una gomma  
cap. 12. che attacca molto, & perche questo effetto si fa meglio nel mese di Marzo  
capi. 13. che in altro tempo, come mese piu comodo da insitare, parimente non è bene  
Pli. lib. 17. di insitar nell'Inuerno per i gran freddi, & i ghiacci che uengono, &  
ap. 21. guastano molto cosi la punta come il tronco, perche fa ritirare la uirtù  
alle radici, & l'altro rimane abbandonato dalla uirtù, et senza sustantia.  
per questo coloro che uorranno insitare inanzi l'Inuerno, che è poco dopo  
l'esser finita la uendemia, fino a un mese dopo seguente, insitino in luoghi  
caldi, & aprici massimamente diffesi da tramontana, ancora che non stiano  
bene con gli asciutti, & secchi di alhora, l'uno, perche come dissi le uiti  
non danno acqua, et il secondo, et principale, perche ancora non son netti ne  
aurati i sarmenti, & a caso pigliano di quello gli insiti di alhora, & per  
ciò

ciò è meglio assai la primauera, che è dal fin di GENaio fino al fine di Mar  
zo, che questo è il miglior di tutti i tempi di insitare, & piantare; et nelle  
terre, & paesi freddi si pno insitare fino a mezo Aprile, perche in questi  
tempi tutte le piante resuscitano, che l'humido, & il caldo si aiutano in  
sieme, onde ogni pianta meglio piglia, & cresce, & si riempion di nuoua  
allegrezza gli alberi di fiori, & le frondi di frutto, i campi di fiori, & di  
herbe, gli uccelli fanno i figliuoli, & impollano, i bestiami figliano, et per  
questa cagione gli insiti di questa stagion son piu certi, et crescon piu che  
in niun altro tempo, & ancora che molte volte piglino gli insiti di Inuer  
no, non son tali, & il lauratore deue scegliere il tempo piu sicuro, & in  
questo tempo stanno le uiti per l'acque tenere, & bene stagionate da infi  
tarsi. Ogni insitare ha da essere nel principio del crescer della Luna, per  
che piglia meglio, & in di chiaro, & sereno, & riposato, che non faccia  
uento ne acqua, & è bene che sia dopo il mezo di, & uerso il tardo, però  
importa poco, ma se son uiti grosse, è meglio nello sminuire, che nel cresce  
re. Alcuni auertiscono che si i nel crescer del di, che è fino al mezzogior  
no, ma errano, sia nel crescer della Luna, & nel principio di essa, & sia  
nello sminuir del giorno, che è uerso il tardi.

L'insitar delle uigne è di quattro forti, & anco in cinque, ma le quat  
tro son le principali, & l'altre sono come parti, & si possono ridurre alle  
prime, & queste quattro son le migliori, & piu utili, & piu certe. La  
prima è di tauola, la seconda è di sega, la terza è passar, la quarta è im  
palmare. L'altre due son l'una di punta, & l'altra di congiongere, & que  
ste son piu presto per prouare, & gentilezza, che per utile; & il prouare  
è aiutato molte volte dalla natura, cosi si fanno le esperienze, & anco ella  
si conuita molte volte, & ancora che molte volte coloro che si mettono a  
uoler prouare, & far delle esperientie errino, non perciò si dene cessar di  
prouare, che pochi sono che ne i principij riescano maestri senza errare,  
& questa è regola generale in tutti gli essercitij, & scienze, & per meno  
errare è bene uedere, & imparare da coloro che san la esperienza. Lo  
insitare che chiamamo di tauola è in questo modo. Prendasi la uite, et se  
sarà in terreni humidi, & grassi, quei che l'hanno da insitare la taglino  
presso vn palmo del mezzo in su douel'ha da insitare, perche qnini gitti  
fuori alquanto di acqua, & di humore sopraabondante, acciò non uada al  
tempo dello inserir tutto alla punta, perciocche se è troppo, la soffoca, &  
se non la uogliono tagliare di angli due o tre ferite, acciò per quei luoghi  
feriti si purghi alquanto quella acqua, & sien questi colpi ben su la cima  
doue si ha da far l'insito, & douendosi far l'iusito nel tronco, o da pie, ma  
douendosi fare in qualche braccio o all'alto, non bisogna che se la faccia



questo, perche nel braccio non abbonda tanto l'humore come in tutto il corpo ma questo effetto del tagliare, non lo reputo io molto ben fatto, ancora che sia regola & dottrina di Agricoltori, pur di ciò mi rimetto piu alla esperienza che mostra la uerità, & se lo tagliano ond, prima al tempo dello insitare si ha da tagliare per doue ha da esser l'insito, et percioche è pericolo di fenderlo nel mezzo, leghisi il tronco da basso fino al capo del taglio con vna sottile cordella fortemente, cosi sarà sicuro, che non si fenda, & sia l'insitare sempre per sotto terra, che quiui è la uite sempre piu tenera, & piglia meglio. Gli instrumenti necessarij per inserirè sono vna picciola seghetta ben sottile, perche con essa con piu sicurezza, & men pericolo si puo tagliare, & non fenderla, bisogna poi hauere vn coltello molto sottile col quale si polisca, et lisi bẽ il taglio che haurà fatto la seghetta o vn pontarolo, perche con esso si polisce, & agguaglia il taglio come fa il ferraro il piè dinanzi del cauallo. Vn cortello come quello che portano i lauoratori per tagliare il tronco, vna zeppa della grandezza, & grossezza del dito grosso, che sia larga, & liscia. Alcuni la fanno di osso, perche è liscia ne lascia niente di brozzoloso dentro, o di alcun legno forte duro, et liscio, come è castagna, busso, o simil. altro legname. Altri l'usano di ferro, ma io non lo reputo buono, perche lascia del ferrigno, & causa molte uolte che nõ pigli l'insito. Si deue fare il taglio per luogo piu dritto che possa farsi, acciò uada dritto il sarmento insitato. Sieno i sarmenti della miglior parte della uite fruttiferi, lisci, sani, le cime grosse, & spesse. Sia dal piu inanzi della metà del sarmento, o poco piu inanzi del secondo o terzo, sia di sarmento sottile che son piu migliori, che i grossi, che sempre deono perciò scegliersi, & caparsi, che i sarmenti son uacui, però si deono eleggere i migliori che sian possibili a trauarsi, & meno uoti. Non uogliono gli Agricoltori che la punta sia delle punte del sarmento, et uorrei che la pũta della uite per insitare fosse del uecchio di vn anno, et che fosse tagliata nello sminuir della Luna, & nel mancare, & sminuir del giorno cioè uerso tardi dopo il mezzo giorno, & usata la diligenza che io ho detto circa queste cose, uadasi poi a insitar nel nome di Dio. Taglisi la uite se sia possibile sotto terra, perche ogni insito che ua sotto terra ha gran uantaggio in bontà, & tanto è migliore, & piu sicuro, quanto sarà piu sotto, pur che non sia tanto che sia fuor del douere, & sia il taglio in luogo sano, uerde, poito, non inuecchiato, non rognoso, ne bugiato, & habbiasi molto auuertenza, come si è detto, che il taglio sia netto, & la uite non si fenda o diuida, & nel uguagliar il taglio alliseri ancora, che habbia a restare alquanto alta nel mezo, acciò che l'acqua che corre uada a dare nelle punte insitate, perche l'acqua ainta molto a pigliare, eccetto

se la uite non fosse oltre modo grossa. Ma è prima da por mente (secondo che dice Seneca in una lettera sua) che non ogni uite è buona da insitare, perche se è turmata, & bugiata, non ha da esser quiui l'insito, & se è fuor di modo uecchia, per esser dura, non piglia la punta per la sua durezza, e se piglia non cresce, ne manca. Per questo è ben toccare il ceppo delle uite, perche giti nuoua rama, nellaquale si habbia a far l'insito, & andando sopra buon fondamento, piglierà meglio, & fia piu fruttifera. Tengasi ap parecchiato creta bianca o rossa della grassa, & alcune legature o di ginestra, o d'altro, & hauendo fesso il tronco mettano la zeppa per l'alto, & per la metà, che stia come se ui fosse nata. Cio fatto prendasi la puca tale quale io dissi che douea essere, & assottigliasi la puca tanto quanto ha da entrare nel tronco, & non piu, & di tal sorte, che non arrini al medollo, & lasci una puntà nell'insito dalla parte di fuori, & l'altre due, o tre restino di fuori, & in tal modo si ha da assottigliar la puca, che non tocchi nella punta che ua nello insito, ma che resti sana, & mettasì senza zeppar per forza, & per la parte di fuori uadano tanto unite & giuste le scorze della puca, & del tronco, che quasi non si conoscano, & hauendol posto da ogni parte vna puca, che il tronco è sì grosso che patisce piu di una puca, tansi la zeppa, perche stringa. Vi è vn'altro modo di assottigliar la puca, che è lenargli da vn capo tutto il legno, & del midollo, & la maggior parte dell'uno, & dell'altro capo assottigliare vn pochetto, & sempre la puca si posi piana sopra la tauola della uite, sia uno occhio presso doue si posa, & se la uite nellaquale si fa l'insito ha buon tronco si possono porui due, o tre, & anco quattro, purchè alcuni non passano la uite da banda a banda saluo in quella parte doue ha da entrar la puca, & è buono se si può metter la puca senza pregiudicio & danno di essa. In quel che rimane uoto nelle fessure mettanisi della tagliatura o segatura della uite, tãto che si riempa con esso il uacuo, & tornisi a saldar col tronco, subito poi si ha da ligare bene il tronco se è uite fortile, perche stringa, che se è grossa ella stringe bene le puche senza altra legatura. Poi se gli ha da por subito sopra qualche cosa che diffenda, che ne l'umor di dentro esca, ne acqua entri dentro, se pione. Alcuni ui mettono frondi di uiti secche ben rotte fra le mani & trite, e le mettono a torno le puche, perche aiutano molto far gomma, & si tengono conseruate per questo effetto, pongansi sopra scorze d'alberi che ferrino il taglio, & di sopra, & all'interno del taglio la sua creta, & sue pezze ligate, perche non si muouono le puche, e ferrisi ben la terra a torno la puca, ascio pìouendo quini nō si fermi l'acqua che le scalda, & pongasi dua pezzi di terra stretta a torno, & ben dura, che stieno ben ferrati con la uite & l'insito, e se il terreno sia grasso, o la uite sostantio



sostantioso & forte, & non si sarà fatta la diligenza di tagliarla prima,  
 dia se gli un colpo di coltello di poco taglio alquanto sotto l'insita, acciò  
 per questo luogo lagrimi alquanto, & non uada tutta l'acqua alla puca.  
 Ma se sarà terreno debole, & secco, & arenoso, o uite fiacca, non bisogna  
 che se gli faccia questa diligenza, & se sarà terra troppo secca adacqui  
 qualche uolta, pur che l'acqua non tocchi nell'insito, ma uada in luogo  
 basso, stringagli si ben la terra a torno, perciocche aiuta molto a farlo pi  
 gliare, che diffende l'insito da ghiacci, geli, uenti, freddo, & Sole, ouero  
 scaldelo con la sua terra, & sterco di vacche, & suoi panni sopra. Que  
 sto si chiama insitar di tauola, & così si può insitar parimente nelle altre  
 piante, che habbino granicelli come la uite, & ben si suole insitar in altre  
 piante. Ma di qualunque sorte che sieno gli insiti, è bene che il seguente  
 anno si sotterrino, perche si fanno migliori, & più sicuri, & fruttiferi, ec  
 cetto se non uada sotto la giontura. Vi è un altro modo di insitare, che  
 è di segare, & è dare una segata alla uite, & questo è meglio per il luogo  
 doue la uite fa nodo, & ha da andare il taglio in trauerso uerso il basso, e  
 che arrui al mezzo del tronco, che soleua esser medollo, & è già massiccio  
 che di dui o tre anni la uite non ha medollo. Et perche per questo modo di  
 insitare è cattiuo la sega, perche abbruscia, & fa poluere dentro, la qual  
 restandoui fa che molte uolte l'insito si guasti, per questo dice Columella  
 che è buono uno strumento che egli chiama Terebra Gallica, è uero che  
 questo strumento è meglio che la sega, ma tuttauia lascia dentro alcu  
 ne reliquie che fa quello strumento, che paion segature, credo io che per  
 questo effetto sia meglio un ferro, che ha mezzo circolo, che l'usano molti  
 intagliatori. Questo ferro essendo ben tagliente, & tirato all'intorno  
 come sega taglia bene, e tira fuori intieramente tutto quel che taglia sen  
 za che dentro rimanga cosa alcuna. Hor fatto il pertugio sia con qual  
 strumento si uoglia, bisogna che sia ben netto & lasciato ben raffredda  
 re, prima che si metta la puca (perche rimane molto ardente) prendasi con  
 una picciola bacchetta di misura di quanto sia profondo il pertugio, & al  
 tre tanto si assottigli la puca, & non più, & il modo dell'assottigliarla sia  
 col raderla ugualmente all'intorno, fin che gli lieuino la scorza, & inca  
 strisi bene nel pertugio, che sia ben da essa puca serrato. Questo è un sim  
 golar modo da uisitare per esser molto facile, & poco apparecchio, & in  
 strumenti pochi gli bisognano, & è regola ferma, & non fallace, perche  
 piona in esso quāto vuole, restando bene incastrato, nō gli può far l'acqua  
 nocumento alcuno, con tutto ciò per sicurezza è bene che si cuopra con la  
 sua fascia, & pōgauisi la sua creta, & a torno i pozzi di terra serrati, co  
 me si disse di sopra, e si può parimente per questo modo di insito ferire, e ta  
 gliar

gliar la uite, & darle il taglio in mezo il tronco di questo modo di insitare. Vi è ancora una terza maniera di insitare, che noi chiamiamo pafsare, & questa è molto faticosa, e tarda ma se si fa fare è la piu certa di tutte l'altre, & tale che in niun modo si puo errare. Questa regola è tanto singolare, che con essa si puo insitar la uite in tutto l'albero, & tutto l'albero nella uite, senza che fra mille insiti ne fallisca uno, percioche si mantiene il legno insitato sempre nella sua madre, fin tanto che sia incarnato col legno, doue è inserito, & è di questa maniera. Vicino alla uite d'albero nel quale si ha da far l'insito piantisi le uite, o la pianta che si vuole insitare, & gouernisi bene finche habbia ben preso, & che habbia fondata ben la radice, dia un foro per la uite, o per vn ramo dello albero, nel quale ha da esser l'insito, & sia il foro tale che per esso entri la puca, in modo che non ui sia lesione della cima, & io sarei di parere, che il taglio per doue ha da entrare il ramo sia ben fesso, acciò che il meglio possa entrare, & meglio sardare, & per quel pertugio o sendatura mettasi l'insito senza tagliarlo, perche la madre gli dia nodrimento, finche stia ben preso nel legno doue è inserito, & la parte che ha da star nel forame, o fessura, è ben che sia scorztagli alquanto la scorza, accioche si incorpori meglio l'uno con l'altro, & quello che entrerà per vnirsi sia di duo anni, perche ha maggior forza, & uirtù per saldare, & non ha il tronco forza per stringerla tanto che l'affoghi, ne sia piu uecchio di duo anni, & il ramo per doue ha da entrare lo insito sia nuouo, sano, fresco, liscio, che habbia sustanza, & uirtù, perche si saldi presto, & bene, ne sia molto sottile, uada il pertuggio o il fesso per mezo il uano o medolla, & mettaui si creta, & stoppisi molto bene con i rimedij che lo diffendono come negli altri insiti, & è bene che il ramo sarmento, che passará per l'altro non passi al dritto, ma in tra uerso uerso l'alto quanto piu sia possibile, finche riesca all'altro capo. Queste si ha da far per due cose, l'una perche resterà la maggior parte dentro del tronco come se fosse attrauerzataui, l'altra è che le darà maggior nodrimento, andando uerso l'alto, che se fosse al trauerso, & sempre la parte che li rimarrà dentro nel tronco inserito sia nel uecchio di duo anni. Plche sia regola generale per ogni sorte di insitare di questa maniera da pafsare, perche meglio sopporta lo stringere che il nuouo. Questo modo di insitare è tanto eccellente, che quantunque le piante sieno fra loro molto inimiche si incorpora l'una con l'altra, come fico in oliua. Et dopo che sarà passato tanto tempo, che sieno bene afratellate, et incorpora te, taglisi l'insito dalla banda di sotto molto uicino al tronco dell'albero, perche saldi, & si insuppi da basso per l'albero, e coprasi bene. In questa guisa si imbastardano i frutti, & si fanno di diuerse sorti, & tempi. In questo



questo modo si insitano uiti in cerese, & portarāno l'unc. al tempo del suo frutto, che è molto prima del tempo naturale delle uue. Et in questa maniera si possono ben insitare in piante di Mori, & anco inferire vna vite buona con una cattina. Vi è parimente vn' altro modo di inferire, che si assomiglia molto a questa, & è bē sicura se due vite son uicine l'una all'altra, dare all'vna vn foro, & mettere la punta del sarmento dell'altra per quel buco, pur che di detto sarmento sia prima raso tutto quel che ha da entrare, ò darle il foro fin al cuore, & per quiui si metta di sarmento che entrerà raso, & giusto, così piglierà al rouescio, & dopo che haurà fatta buona presa, tagli si dalla madre. Vi è anco un'altra maniera di insitare che noi chiamamo impalmare, questa è singolare, & ha alquanto di simiglianza all'insito di tauola, e questo è quando di vna vite si vuol cauare vna punta, o altro capo, & non giunge, ò per migliorare il uitame, & si fa in questo modo. Il sarmento che si vuole leuar non si tagli dalla madre, e tirisi il sarmento che si ha da insitare, & prima che si faccia altro, facciasì bene vna buona fossa al pie della medesima vite, & uada larga, ciò fatto tagli si il sarmento per mezzo, o in quel luogo done starà più fresco, & più uerde, & per questo effetto è bene che sia sarmento di più d'uno anno, se è di lui sarà più massiccio, e fendasi quanto sarebbe dui o tre dita & piglisi il sarmento che ha da esser insito, di buon uitame, & tagli si gli quāto vn palmo della punta, & altre tanto del capo, & assortigli si da quella parte (senza toccar nel uano) tanto quanto ha da entrare nel tagliato & uada in sguincio le giunture che si unisca ben l'vn l'altra, & uorrei io che similmente questa congiuntura del sarmento, che ha da esser insito fosse nel uecchio di duo anni per hauer manco medolla o uano, & per esser più massiccio, & dopo l'hauerlo bene unito, & congiunto leghisi, & se gli metta una canna fessa sopra, che gli tengano pari, & sia molto ben legata & prima & dopo se gli ponga la sua creta, & fascie, & ligata ben sopra il taglio se gli deue hauer gran riguardo, perche non si guasti, dopo se gli ha da gittare a poco a poco la terra sopra, stringendola con la mano hauendo già cauata la pianta doue ha da stare, & si lasci fuori della terra nella punta tre ò quattro occhi, & l'insito ha da andar ben coperto di molta terra, in modo che non riceua disturbo o nocumento, che de li a uno anno, ò dui anni si possa tagliar dalla madre. Questa regola di insitare è singolare ma non si stende se non nello insitar delle uiti. Et di questo ui è anco un'altra sorte di insitare. piglisi il sarmento che uogliono che sia da insitare, e quando si taglia, restigli quattro dita del uecchio dell'anno passato, e cauisi gli la medolla che haurà, perche uiene in vn sarmento alquāto sottile, e fatto questo il sarmento, che è nella vite, e che si vuol insitare bisogna che

che si affratella  
sta di bu  
di sopra  
insiti, bu  
vna imp  
effetto  
fiano pi  
Luna, e  
del cre  
tare sou  
gli occhi  
con vna  
che si ha  
ponga il  
ma una  
poca che  
io che si  
la si pon  
sta è più  
niente,  
natu  
non pu  
& i sar  
che è qu  
con vna  
suo luogo  
pra per l  
ro. Vi  
& quest  
piu al pr  
vn ramo  
prima se  
si possan  
a sander  
ben sani  
paiano u  
fino gli  
re sotter

che si affottigli della punta radendosi fin tanto che si può uguagliare, & affratellar con l'altro, & entri giustamente per il buco cauato tanto come sia di bugio, & di uano, dopo impiastrisi con creta, & sotterrasi come dissi di sopra, lasciando fuori la punta. Et se uogliono di vna uite far molti insiti, buttino la uite in vna fossa, & in qualunque sarmento, si potrà far vna impalmatura, & cauargli da ciascun lato la sua punta, et per questo effetto è meglio che la uite non sia stata potata vn' anno, perche i sarmenti fiano più massicci, & è bene che le puce sieno tagliate nello sminuir della Luna, et sieno cōseruate, che nō si guastino, & sieno insitate nel principio del crescere, & questo dico per tutte le sorti di puche. L'altre sorti di insitare sono l'vna di occhi, & questa si fa in questo modo. Quando sono gli occhi bē grossi prima che gittino foglia, cauare lo occhio molto intiero con vna punta di cortello molto acuta, & nel miglior luogo del sarmento che si ha per inserire, cauare vn'altra del medesimo modo, et in suo luogo ponga il primo che vëgano molto giusto. Alcuni vsano di porre quiui prima vna goccia di mele, accioche attacchi meglio, ma bisogna che sia così poca che apena si senta, perche il mele abbruscia molto, per meglio aurei io che si disfaceffe in acqua vna gōma, che si chiama Draganti, & di quella si ponga vna goccia, dico di quella acqua nellaquale sarà disfatta, questa è più humida, & attacca molto, ma penso che sia meglio non ui por niente, che poi che la uite in quel tempo dà fuori molta acqua, & è di sua natura gommosa, con essa si attaccherà meglio. Questo modo di inserire non può farsi se non nella primavera, perche alhora gli occhi son grossi, & i sarmenti sudano fortemente. Questa si fa ancora in vn' altro modo che è quando già è l'occhio aperto, & che ha le frondi, cauare ben sotto con vna pianta di cortello, & restino le foglie nel sarmento, & pongasi in suo luogo vn' altro occhio intiero, che anco non sia aperto, & pongasi sopra per le congiunture vn poco di sterco di uacca, o capra ben empiastrato. Vi è vn'altra sorte da insitare, che si chiama vnire, & congiungere, & questa è più di gentilezza che di utile, & fra molte pigliano poche, è più al proposito per giardini, & horti, che per altri luoghi, & perche in vn ramo sieno due di varie sorti, et di uarij colori, et si fa in duo modi. La prima se sono due uiti cōgionte di diuerso colore, o uitami di tal sorte che si possano ben cōgiungere insieme i sarmēti di amendue, si hanno amendue a sender per il mezzo, in modo però che gli occhi che resteranno, restino ben sani, & senza lesione, & congiongansi bene per i tagli, in modo che paiano vna medesima cosa, et lighisi bene, et impiastrisi creta sopra, et restino gli occhi fuori della ligatura, & se fossero così lunghi che possano stare sotterrati, et le punte fuori è meglio, che dopo che sono bē cōgionti, che

paiano



paiano un solo, già che sono ben saldati se taglia dalle madri, et si sotterri bene quello de i tronchi, che era per sotterrarsi, perche de li metta fuori le barbaccie, & dopo si scaui la terra, & si taglino le punte a canto le giunture, & i sarmenti che nasceranno del congiunto porteranno i grappi, varij secondo che dicono. Vi è anco vn'altra regola di questa sorte di inserire che puo portar piu differenti uue che nella prima, che quelle che si è detto, non puo portar piu di due sorti di uitami, & questa seconda quattro, & cinque, & piu. Si ha da pigliare vn cannone di creta lungo quanto duo palmi, della grossezza di vn' basta di una zappa, & prima che si cuoca fendasi, et diuidasi da alto, & basso, et quini si mettano quattro, o cinque sarmenti sottili, che habbiano gia preso in altra parte (e per questo è ben di hauer posto quattro o cinque barbati insieme) & mettansi nel cannone per il secondo terzo de i sarmenti, & leghinsi molto bene che non si possano diuidere, perche in questo modo i sarmenti si affratelleranno, & incorporarano insieme, in questi modi si sotterrino tutti dalle punte in fuori, & se alhora si mettono i barbati, appartasi ciascuno alquato da per se, perche pigliano meglio, & de li a qualche tempo che saranno bene consolidati, & uniti insieme con gli altri slighisi il cannone, & taglinsi i sarmenti per quella parte doue si vedranno esser meglio congiunti, come chi taglia ceppo di vite, & tornisi a coprir quasi tutto di terra. Dice Columella, che per quel luogo cosi congiunto gitterà certi germogli delli quali se gli deono lasciare alcuni de i migliori, che in quelli produrranno grappi di uua di diuersi colori, & uitami. Dicono alcuni, che perche sbrocchi fuori, se gli ha da dare inui dui o tre colpi, ma queste botte, & tagli non gli approuo io nè nel ramo, nè nelle radici, per questo effetto che habbi da dar fuori per essi istessi. L'insegnano Albumbrano, & Auicenna senza tagliargli dalla uite, et per questo ho inserito qui un suo capitolo. Piglisi nel tempo del potare doue sia vite bianca, vicino alla uite di uua rossa o d' altro colore, o altro vitame, & piglisi il miglior sarmento piu sottile, che sara in ciascuna di esse, et insertisi l'uno nell' altro, & se gli tagliano i capi ugualmente, & uadano gli occhi l'uno congiunto con l' altro, & le ghinsi beue i sarmenti ponendosegli la sua creta sopra, & ogni tre di si adacquino con acqua di fiume, & indi a duo anni taglinsi dalle madre, & piantinsi in altra parte, che dicono che nel produr dell' uua produrranno i grappi di uua rossa, & bianca insieme, & se si piglieranno tre sarmeti di tre vitami o colori, et si fenderanno sottilmente che non si guasti ne tocchi la medolla, & si congiungerano l'vn con l' altro in modo che vengano gli occhi uguali, & congiunti cosi fermamente che paian vn medesimo sarmeto, & si leghino poi bene con conditione che gli occhi restino fuori della legatura

gatura  
ra, poi si  
o poco pi  
non pi  
congiun  
durra i  
di que  
duo an  
si uita  
ho detro  
in vn me  
che piu  
quei che  
no in M  
si si poss  
meglio p  
possono  
gente ne  
& chi n  
il nome  
parata  
tener p

Inseg  
dice ch  
si insert  
d' anima  
si. Pigli  
dita a ba  
te tutta,  
& dopo  
po del sa  
tanto ch  
congiun  
stata con  
sarment

gatura empiastrandosi bene con sterco di uacca, & disopra con buona creta, poi sieno posti, e coricati in una fossa che habbia di profondo due palmi o poco piu, & di quelli occhi ligati si lascino due o tre sopra la terra, & non piu, si irrighino quei che ne hauranno bisogno fin che piglino, & si congiungano bene insieme l'un con l'altro, per quelli occhi dicono che produrrà i sarmēti che porteranno in vno grappo di tutte quelle sorti di vue di quei uitami che sono inserti, & hauendosi da trapiantare sia de li a duo anni, che saranno ben sicuri. Quei che hauranno uoglia di inserir questi uitami insieme per far di essi nascer un grappo di tutte le sorti, come ho detto, & che sieno i sarmenti nella uite, & gli deue inserir tutti prima in vn medesimo ceppo di uite, et dopo gli potrà cōgiunger meglio insieme, che piu facilmente congiungerà i sarmenti che saranno in una uite, che quei che saranno in viti appartate. Auicenna dice così, Se le uiti si insitano in Mirto produrranno, & nascerà fra ogni duo grani vna foglia. Questi si possono insitar o di sega, o di foro, anco di tauola, & accioche posino meglio pigliare, si ha da spiccar le rami dal Mirto, & di li a duo anni si possono trapiantare. Queste sorti di insitare ho io ritrouate, & ogni dì la gente ne fa piu, perche col tempo si uien di continuo facendo esperientie, & chi ne saprà di piu sorti di questo insitare, aggiungalo qui, & mettaci il nome suo, che io gli ne do licenza, ouero ne faccia vn' altro trattato se paratamence in vtile delle genti. Resta hora a dire del modo che si ha da tener per insitar anco in alberi, o uiti alcune cose medicinali, o odori.

In qual maniera si possano insitar nelle uiti alcune medicine & odori & il modo per far nascer vue senza grancelli.

Cap.

14.

**I**nsegna primieramente Palladio di insitare la triaca nelle uigne, & dice che l'vue ordinarie, vue passe, uino, & aceto, & cenere delle uiti co si inserte, hanno la medesima uirtù della Triaca, così contra morscature d'animali uelenosi come per altri simili mali, & dice che si debba far così. Piglisi il sarmento quando si ha da piantare, & fendasi tre o quattro dita a basso per mezzo della medola di esso, & cauisi essa medolla sottilmente tutta, & in suo luogo empiasi della miglior Triaca che si potra hauere & dopo si stringa, et legbi bene con uimeni, et alcuni usano di piegar il capo del sarmento in vna cipolla, perche la conseruerà lungo tēpo uerde fin tanto che pigli. Dice Auicenna, che è bene che ogni otto dì fin che sia bē congiunto, & habbia ben preso, sia adacquato con acqua, nellaquale sia stata consumata, & disfatta qualche poco di Triaca, & dicono, che se il sarmento di questa tal uita si trapianta a vn'altra bāda, che nō haurà la

Pallad. he  
brer. c. 28.  
29. & 52.  
Colu. li. 3.  
cap. 9.  
Auicen.  
Plin. li. 17.  
cap. 21.

virtù



# LIBRO

uirtù della madre. Se in questo modo similmente seui metterà qualche po-  
ca di Scamonea. haurà il vino, & l'vua uirtù di purgar il uentre, et se gra-  
ni d'oppio, uirtù da far dormire. Et con questa medesima arte si potrà  
nelle uiti inserire ogni altra sorte di medicina, & odori, acciò le uiti pig-  
olino (come pigliaranno) della proprietà loro, & con vno di questi modi  
di insitare potrà qualunque haurà uino ingegno ritrouarne de se istesso.  
molte altre, ma io per me non farei insitamento di simili odori, & medic-  
ne nel modo che Palladio insegna, perche credo io che prima che pigli-  
no le uiti così poste si suaniranno essi odori, et perderansi del tutto, o gran par-  
te almeno, essendo così sotterra con l'humidità, & per questo mi par me-  
glio, & che piu sicuramente si inseriranno come dirò qui hora del insitar  
del muschio, & di altri odori. Chi vorrà che la uite porti uue di odor di  
muschio o altro simile, lo puo far secòdo i modo che si è detto di sopra, o in  
altra maniera al parer mio piu espedita, & piu facile. Quando la uite è  
nuoua di cinque o sei anni, potisi inanzi l'Inuerno, perche alhora non la  
grimerà, ne meno al tempo della Primavera quādo si uorrà far l'insito  
gitterà acqua, & di sotto in qualche picciol capo, diafele vn foro in sguin-  
cio che le arrini al cuore, & al mezo della uite, poi si netti molto bene, &  
quiui metta quel che si vuole o muschio, perche dia buono odore, o zaffa-  
rano, perche allegri il cuore, ancora che il uino da se istesso faccia le per-  
sone troppo allegre, o quel che piu gli aggraderà, & sia in buona quant-  
tà, perche empia ben la uite, & di sopra pongasegli vna zeppa molto giu-  
sta, & forte, acciò che per quel luogo non lagrimi, & pongasi la sua creta  
sopra. Questo si ha da far nella Primavera, & nel principio del cre-  
scer della Luna, & in uite nuoua, & prima che cominci a dar fuori, &  
cosi si puo inserirui qualunque odore, sapore, o cosa medicinale. Pal-  
ladio dà, & insegna ancora vn'altra regola da inserir questi odori, & me-  
dicine, vuol che si pigli una pignatta nuoua, & che ui si metta la metà ac-  
qua rosa con poca terra in mezzo, laqual terra sia nuoua, & uergine, cioè  
che non habbia ancora riceuuto letame, ne sia stata lauorata ancora, &  
vuol che questa terra stia piu tosto spessa che rara, et vuol che quiui si met-  
tano i capi de sarmenti, & poi sia la pignatta sotterrata al Sole, operādo  
che dentro non cada cosa alcuna, & i sarmenti restino di fuori, & quiui  
stia fin che gli occhi si ingrossino alquāto, & subito deue piatarfi nel luo-  
go in che hanno da stare, si puo in quella acqua disfare qualunque buono  
odore, o cosa cordiale, che l'huomo vuole, et fin tanto che habbia bē piglia-  
to possono inacquare le radici cō vna cāna, cō questa tale acqua, acciò me-  
glio si aiutino, ma io pēfarei che fosse meglio, piu facil cosa, & certa che  
fosse poi da insitar quelle cose che stessero in simile acqua, che non sarment  
ti

ti per por  
se i gra  
sia nuouo  
cuoro, &  
causi tut  
del sarm  
me era  
gli occhi  
è così lig  
capo del  
tempo, &  
che habba  
che quel  
l'humore  
alla giunt  
mento o  
trasfenda  
vanger la  
gli, & pi  
perirà.  
essa, la se  
di quel  
to di sop  
ti che po  
l'altra so  
chi uorrà  
te, perche  
te le pian  
quelle che  
to il moda  
io haurai  
sia horma  
che hanno

Alcune

Q  
ma si po

ti per porre. Resta a dir hora come si han da fare, acciò che nasca una senza granelli. Piglisi nella Primavera quando si pota, vn sarmento che sia nuouo, sottile. & molto gentile, & anco se fosse barbato sarebbe piu: si curo, & fendasi ugualmente pe'l mezo quanto ha da entrar sotto terra, et causi tutta quella medolla molto sottilmente senza che si arrui al legno del sarmento. & dopo l'hauerlo cauato tornisi a congiungere insieme, come era prima, & stringasi bene quel che è fesso con le sue vimine eccetto gli occhi, & empiastri si con sterco di Verri, & sotterrisi tutto quello che è così legato, & piu presto di piu, & come dissi di sopra, alcuni mettono il capo del sarmento posto in vna cipolla, perche gli mantiene freschi molto tempo, & piglian meglio, & questo ha da essere in paesi, et terre grasse, et che habbia humore sofficiente, o che se gli gitti appresso dell'acqua, acciò che quel che gli manca delle virtù, cauatane la medolla, si sopplisca con l'humore artificiale dello inacquare, & sono alcuni che sotterrano uicino alla giuntura vn corno pieno d'acqua serrato che dia temperamento al sarmento o vna bottiglia di terra che sia nuoua, & non inuetriata, perche si trasfenda l'humido meglio, & gli cercano altre carezze di ombria, & di vangar la terra, si puo questo al parer mio far piu sicuramente, perche pigli, & piu facile, & per produrre frutto piu presto, & il sarmento non perirà. Non deue tagliar dalla uite il sarmento, ma si ha da sender in essa, lasciando l'uno sano presso doue nasce, et cauino tutta la medolla di quel che sarà fesso, tornandosi a legare, & a empiastare, come si è detto di sopra, et ne gli occhi che sono nella parte smedullata usciran sarmenti che porteranno vne senza grani, & in vna uite ne saran dell'vna, & l'altra sorte. Le vne senza grani son molto eccellente per farle passe, & chi uorrà alcune di queste esperientie, deue far di vna maniera molte più te, perche se vna andasse a male le altre restino, che anco non pigliano tutte le piante, quantunche si piantino molto sane, quanto maggiormente quelle che han da andare così tagliate, & trauagliate? Ma essendo certo il modo di inserir i persichi in salci, & uimini, perche non portino ossa, io haurei per meglio di inserir così le uite, perche non portino granelli. Resta hormai a trattare di alcune infermità delle uiti, & porre i rimedij che hanno.

Alcune infermità delle uiti, & delle sue medicine.

Cap. 15.

**Q**uesto tempo della Primavera è il piu comodo & opportuno proprio & apparecchiato, che altro niuno, perche se alcuna uite è inferma si possa rimediare de i difetti che haurà, per cioche in questi tempi

Agriolt. Diuersi.

G.

tutte

Anie.  
Cres. li. 4.  
cap. 8.  
Plin.  
The. li. 4.  
histo. li. 5.  
de causis.  
Prouerbio  
rū. cap. 24.



tutte le cose si rinouellano, & massimamente le piante. Le infermità delle uiti sono di due maniere, che alcune sono inferiori come le infermità degli huomini, che gli procedon dalle cattiuè dispositioni del corpo, come febre, e simili altri accidēti. Altre sono esteriori che procedō di fuori come son le ferite, & sconiamenti di membra. I mali che nascono dalla parte di dentro, l'vno è produr uua, et non poter potarla a matura perfectione ma o che prima cada dalle uiti, o si secchi, o diuenti agresta. Questa infermità si cura pigliando buona quantità di cenere, & orina di persone che sia ben marcia, & tutto mischiato insieme cō la meta di acqua, et fatto vn buco ben profondo gittarlo alle radici, ouero si a aceto, et cenere, pur che l'aceto sia poco, & ben forte, & la cenere sia di uite o sarmenti. Si milmente gli gioua fare cenerata con l'aceto, & empiastrarle tutto il corpo, et queste medicine si han da fare alla uite, prima che gitti fuori di molti giorni, & prima che l'aere si scaldi. Se ha del secco, o è uerminoso, o formicosa, radasele tutto quel secco, & male fino al uiuo che non se le la sci punto di quello che se le uederà così infistolito, fin che si arriuui al uerde, perche da li ricominci a rinascere come carne nuoua, et piglisi Alpechino che non sia salato, & con esso impastisi ben della terra cretosa, & empiastri tutta quella parte così rasa, & gittisele dell' Alpechino che è molto cōtrario alle formiche, et altri simili animalucci, ne si potendo hauer Alpechino cuocansi in vna caldara molte foglie di sambuco, o di oliue, non si potendo hauer sambuco, & con quella acqua, & foglie si ammassi la terra cretosa, & dopo con esso impiastril luogo offeso, & si cuopra ben di terra. Se lagriman le uite troppo nel tempo de potare, scuoprasene le radici, & nella piu grossa radice si dia vn taglio, che questa ricetta è a guisa delle fontanelle che a gli huomini fanno i chirurgici. Al parer mio nō è medicina vguale, et che piu gioua alla uite inferma, che uoltarle col capo a basso che di vecchia si fa nuoua, & di inferma sana, & di sterile fruttuosa, o tagliarla, perche rigitti nuouo legno, acciō faccia nuoua uite o inserto. Dice Auicenna, che quando lagrimerà così la uite, se le debba scoprir bē le radici che in vna di esse si trouerà vna uena grossa, la quale si ha da tagliare, & indi a pochi giorni empiastri bene, et cuoprasi di terra. Se uengono fuori le foglie gialle innanzi il tempo, o rosse è segno di indigestione, & fiacchezza, facciasì nella radice vn pertugio con triuella & per esso mettasì una zeppa di qualunque legno che si a, perche non si la sci riserrare, & la zeppa non sia molto giusta, & cuoprasi. è bene ancora che di pochi in pochi di sia inacquata, & sia ( se è possibile) con acqua salata. Quando cadon le foglie, o il frutto, piglisi cenere di castagne, & di sarmenti, & ammassata, & impastata insieme cō aceto empiastri sene bē

le radici delle uiti, & cuopransi con la terra. Alle uiti che producono molti sarmenti, & poco frutto si fa utile potarle tardi, & lunghe, uangarle, & scauarle, & porui arena di fiume, & cenere al piede, & gli sarà ancora utile molto che sian scauate tutto l'Inuerno, perche stringano alquanto ne producan tante frondi, et pampane, formiconi, et altri simili animalucci che guasta molto le uiti per la maggior parte non si creano se non in ualli, & luoghi grassi, doue il uento non puo ben battere, che ne i luoghi alti rade uolte, o mai si ingenerano. Dicono, che accioche le uigne non le producon, che al tempo per potare si deue ungere il potatorio con unto di Orso, o con agli pesti disfatti con olio, & quando il potatorio harà nel potare perduto quello odore, si debba di nuouo ungerlo piu uolte, ma io non lo tengo per ricetta certa, & se si profumerà la uigna con cera, & zolfo periran tutte le magnacozze, & simili uermi, & anco le formiche secondo che dan per auiso gli Agricoltori, ma contra le tagliacozze o ruche è ben che la uigna stia molto notta di herba, perche si generan fra l'herba, & è necessario di coglierle dalle uite, & è bene che si scori chi la uite alquanto perche si nascondon sotto, & quiui rinascano, & se doue sono formiche si getterà Alpechino, tutte periranno, e similmente gittandouisi acqua di toruisco, & se nel mezzo della uigna o in alcuni luoghi o in qualche parte di essa si sotterrera vn uentre di castrato con il suo peso in modo che ne resti alquanto fuori, ui si radunerano tutti questi simili uermi che mangiano le pampane di tutte le sorti, & quiui si potranno uccider tutte in modo che in due o tre uolte che lo si faccia, si netterà di quel morbo tutta la uigna, & questo si ha da far nel tempo che cominciano a uscir le magnacozze ouero ruche, & l'albero o uite (come si è detto) profumandosi con zolfo netterà di formiche, & di tutti quelli animalucci, & il medesimo effetto si dice che la radice dell'albero del fico, maggiormente se si pone sopra le uite o l'albero. E ancora assai buona cosa se doue son formiche sia posto vn corno di qualche castrato molto uecchio che habbia molte ritorte, che tutte queste formiche ui si congregano, & quiui si potran comodamente ammazzare: parimente quando questi uermi che mangiano le pampane stanno in far danno alla uite è facilissima cosa di cogliere con le mani che è nel tempo quando le pampani son tenere, & bruscinsi che per niun modo non deuono cosi colte sotterarsi morte, perche quiui col caldo della terra impollano presto, et rinascono altri, et moltiplicano molto. Per le formiobe, se uengono di fuore, è bene che si faccia vn buon cerchio di cenere al pie del ceppo della uite o albero, ma non è cosa che piu facilmente le ammazzi che acqua di toruisco. Vi è anco vn'altra sorte di piccioli uermi che han molti piedi che Plinio chiama conuolo



li, perciò che si vanno rinouando per le foglie o pampane, et le rodono tutte, dicono che questi ancor a periscono usandoseli questa diligenza pigliando si duo cantari di Alpechino, cuocisi fin tanto che diuenga spesso come mele, & di questo, & dell'acqua uite piglisi vngual portione, & si torni a ricuocere insieme, & con questo si profumi la uigna quando faccia vn poco di uento, ponendosi da quella parte donde uiene il uento, acciò che porti l'odore per tutta la uigna. Questo facendosi per dui o tre di periranno di tutto punto. Et ciò appartiene, & è piu al proposito a uiti che sieno poste in alberi che alle basse, percioche il fumo meglio ua da basso all'alto. Altri con questo vnguento vngono il piede della uite, perche ne essi ne altri simili uermi possano salire, & perciò è al proposito piu per uiti poste in alberi, che per le altre, è cosa molto faticosa. Se le uiti son uecchie, & deboli è bene di fargli vna fossa, & si trabocchi col capo a basso in essa, cauando fuori una punta, et in questo modo puo star sempre, ma molto meglio è tagliarle da basso, & insitarle. L'arte, & il modo per riuoltar la cima al basso è questa. Facciasi vna gran fossa all'intorno della uite, & sia bene profonda, & non si suella, ne taglia niuna delle radici principali, & fatta la fossa, & pongasi mente doue la uite si posi, et uerso quella parte si corichi molto bene, cauando vna, due, o tre, & quante punte si uorranno, & che si uedranno al proposito, & non si finisca di empirle fosse, perche si facciano le radici di sotto, & si marcirà tutto il uecchio, facendosi radice noua, & auuertisi di gittar a basso quel capo da quella parte che piu si inchina, se si puo.

Vn'altra infermità patiscono le uigne, che sono i geli, & ghiacci che le seccano, & perciò son due sorti di rimedij, l'uno che si potino (come ho detto di sopra) così a buon'hora che prima che uenga il gelo. & tempo riuido sieno sane, & dure nel taglio della potatura, o così tardi si taglino, & potino che sien passati i gran freddi, con tutto ciò dico che sia prima che dien fuori i bottoni. L'altro rimedio è che si tenga continuamente la uigna molto cauata perche, secondo che racconta Teofrasto, la uigna che non sta cauata piu si secca per il gelo, che quella che è cauata, et la mal lauorata piu che la ben lauorata, perciò ciascuno procuri hauere la sua uigna ben cauata, che oltre il farla piu fruttifera haurà questa sicurezza che non gli sarà fatto in essa gran danno dal freddo come a coloro che l'hanno piene di cardì saluaticchi, & di herba, che non si lascian se non nelle uigne de gli sciocchi, & a persone da poco, come dice, & testifica la sacra scrittura, ancora che questo si deue intendere, & applicar piu tosto per la uigna dell'anima, laquale habbiamo da procurar che non generi spine, ne cardì saluatici, ne ortighe di peccati, ma che sia lauorata, coltiuita, et

piena

piena dell'  
sto, al pr  
dicee van  
pigrissi,  
mal tratt  
anno se n  
il potar  
lamete  
nosce qu  
queste ta  
to terra,  
no tornar  
Altri  
guastatur  
con aratr  
fogna che  
to bisogn  
tino, fin  
cuocasi f  
è necessa  
piastri s  
in moda  
massima  
non è cop  
ma se per  
occhio sa  
nuouo a g  
che rinasce  
si tagli, o  
fui fredd  
gittano fo  
& inferis  
che stan co  
mente se l  
per quei l  
è stata fer  
quando v  
mane sop  
quando b

piena delle buone opere spirituali, che son gli frutti de gli alberi. Per questo, al proposito nostro, ciascuno ha da procurare di piu presto hauere diece vanghe o pezze di vigna lauorate, che uinti disprezzate, che se la pigritia, & la negligenza nocque giamai a cosa veruna, nuoce alla vigna mal trattata, & sprezzata, percioche la pigritia usata in cociarla in vno anno se ne sente il patrone in quattro, & particolarmente usandosi circa il potare, & vangare, & molte uolte gelano le viti in tal modo, che non solamente si seccano le pampane nuoue, ma anco i ceppi delle viti, il che si conosce quando non rigitta l'anno seguente, se non poco, & ben tristo, onde a queste tali vigne cosi vn'anno abbandonate torna meglio tagliarle di sotto terra, che tornerà piu presto, che dall'alto, se son vite di sorte che sogliano tornare dopo l'esser tagliate.

Altri difetti sogliono hauere, che son come le ferite, le spallature, & guastature di membra, & queste sono storpiature fattele, o con vanga, o con aratro, o con zappa. Hor se è lo storpiato piu guasto che il sano, bisogna che si tagli tutto quel braccio. E se non sia rotto o storpiato a fatto bisogna che se gli purghi, & netti ben la piaga, leuando uia tutto il castiuo, fin che si giunga al sano, o piglisi Alpechino che non sia salato, & cuocasi fin che diuenga cosi spesso come mele, & dopo che sia raffreddato, è necessario che con esso si unga bene tutta la parte dannata, & che si empiastri sopra con sterco di pecora o di vitelli, e se gli gitti terra di sopra in modo che resti bene coperto. Deuesi guardar ben ciascuna pianta, & massimamente quando è picciola, che bestia alcuna non la roda, percioche non è cosa al mondo che piu pestifera gli sia, ne che tanto danno le faccia, ma se per sorte la vite fosse rosa, pigiasi ben mente se di sotto ui è qualche occhio sano, & taglisi il sarmento vicino all'occhio acciò per esso torni di nuouo a germogliare, che è vero che di essa crescerà piu in vn anno quel che rinasce di nuouo, che della vite rosa, in quattro, et se non vi è occhio, o si tagli, o si inferisca. Adiuene ancora che o per eccessiui caldi, o eccessiui freddi alcune vite diuengono stupide, & come addormentate, & non gittano foglia alcuna. Vedasi queste tali se di sotto sono verdi, & taglinsi & inferiscansi, percioche nell'alto non han per doue habbino a dar fuori, che stan come cieche, & insertandosi subito comincerà a far bene, ouera mente se le diano due, o tre colpi di sotto dopo l'esserli tagliata, acciò che per quei luoghi tagliati ributti qualche germoglio che ogni vite per doue è stata ferita, gitta sempre, dopo si cuopra tutta di terra. Parimente quando vien neue (massimamente nelle terre oue gela molto) se la neue rimane sopra delle vite, le abbruscia, & secca tutte le braccia, & percio quando ha neuato bisogna di scuotere tutte le viti, & gli alberi di qua



# LIBRO

lunche forte si steno, acciò quando soprauenirà il gelo non ui la troui, on  
de possa gelarle, & non far i tanto danno, percioche doue è piu humore fa  
il ghiaccio maggior impressione, & per questa cagione non si gela tanto le  
uigne che son piantate in luoghi asciutti, & arenosi, ma si ben quelle che  
sono poste in luoghi grassi, & humidi, ne quelle de i colli, come quelle de i  
i piani, & delle ualli.

## Tempi, & modi dell'arare, & cauare le uigne. Cap. 16.

Colu. li. 3.  
cap. 9.  
Tco. lib. 2.  
de causis.  
Pallad.

**I**L cauare, arare, o uangar le uigne han quasi tutte quella proprietà,  
che di sopra dissi, che l'arare de i campi, & terre, quando si parlò nel pri  
mo lib. o delle semenze. Et perciò si deue auuertire di far ben questo  
lauoro, che dia utilità alla uigna, offeruandosi i tempi conuenienti a essa,  
perche se così non si facesse, sarebbe piu tosto nuocere che giouare. Que  
sto è vn lauoro con che si ringiouenisce molto la uigna, & ogni altra pos  
sessione, pur che sia fatto al suo debito tempo, & nel modo che si conuiene.  
Si ha da uangar la uigna, perche se fosse possibile non uorrei che si aras  
se, ne che per essa entrasse mai bestia di sorte alcuna, massimamente nelle  
basse, che quelle son poste sopra de gli alberi non riceuon tanto danno.  
Dico che si ha da lauorare, se è terra forte, quando è uota d'acqua, &  
non sia molle, acciò non si faccia creta, ne resti dopo dura. Ne i luoghi  
arenosi, & terreni deboli si possono ben lauorare le uigne prima che pia  
ua, & anco è piu utile, acciò meglio beuan l'acqua che soprauenirà,  
essendo molle, & aperte. Vogliono, doue son terreni forti, tre uangate, o  
zappate. La prima ha da esser nel finir di potare, & anco se si pota inan  
zi l'inuerno, uorrei che almeno si zappasse la terra a torno delle uiti, &  
se gli stirpasse tutta l'erba, acciò non si abbruciasse, che di sopra io ho già  
detto quanto opera l'erba in far seccar le uiti, & questo dico che si fac  
cia se la uigna non si uangò, dico che la prima uangata o cauata di terra,  
sia subito nel finir del potare, & se all'hora non si farà, sia almeno in tutti  
i modi prima che la uigna dia fuora i bottoni, acciò nò riceua danno. Que  
sto lauoro ha da esser tondo, perche ammazzi l'erba, & si ammolli la ter  
ra, & intenerisca fino al fondo, & se ui è gramigna, lieuesegli, o almeno  
non si lasci al piè del ceppo della uite, che la defustantia, e guasta molto.  
Palladio dice, che perisce la gramigna quando si caui la uigna con la  
zappa di rame temperata col sangue di becco. E cosa molto singolar di  
codur nella uigna porci, dal finir della uendemia, fin' alla Primavera, per  
ciò che mangian l'erba, & istirpan la gramigna, dis fanno i nidi de i topi  
& quelli delle formiche, fanno fossi col grugno grandi rimouendo la ter  
ra,

ra, ma si deue por mente di farlo in tempo che non faccia fanno - che nari  
 mente in questo deue hauer si buona auertenza. il secondo lauoro si chia  
 ma binare. Questo si ha da far prima che dia fuori la uigna, o subito  
 dopo l'hauer dato fuori, & sia prima che maturino le semenze delle herbe  
 che se si aspetta che si maturino, arandoni poi sopra, sarebbe vn seminarle,  
 & non distruggerle. & estirparle. In questo si deue usar grande auuer  
 tenza da i zappatori o uangatori, percioche facendo altrimenti, sarebbe  
 perder la maggior parte del frutto, & mancherebbono molti ceppi di uite  
 leuandogli il legno per l'anno seguente. In questo secondo lauoro non  
 è dibisogno di affondar tanto la zappa come nel primo. Il terzo lauoro  
 che si chiama tertiare nelle terre che son leggiere non è necessario, dico se  
 non son grasse, e che generino molta herba. In questo lauoro deue ir la zap  
 pa leggiere come fosse vn rastello da sollennar solamente la poluere di so  
 pra, che secondo che dicono gli Agricoltori, ne i luoghi humidi con la pol  
 uere cresce piu l'ua, si fa piu saporosa, e si matura piu presto, ne si putre  
 fa tanto, imperache quella poluere asciuga piu l'humore. Questo terzo ca  
 uar di terra è meglio ne l'humido che nel secco, percioche nelle terre sec  
 che, essendo la poluere secca asciugherebbe molto il grappo. Questo lauoro  
 si ha da far la mattina, & al tardi, perche essendo quella vna stagione hor  
 mai calda, col caldo del di si scalderebbon troppo i ceppi delle uite, toglien  
 do segli, & cauando segli la terra appresso, & similmente si scaldaria il  
 frutto, & perirebbe, & però sia questo vno de i principali auisi che quan  
 do si condurranno i zappatori, o uangatori nel primo cauare della uigna,  
 che ui si conducano in ogni modo prima che dien bottoni gli occhi, perche  
 in quel tempo non faran danno alcuno, che non gitteran per terra quelle  
 pampane che escono, & si anco perche potran piu senza pericolo muouer  
 segli tutta la terra all'intorno dei ceppi delle uite, che è il principale in  
 tento del cauare, & anco perche anderan senza timore ne pensiero di git  
 tar cosa alcuna a terra, & faranno doppia opra, conducendo gli operarij  
 la mattina che uan riposati, ne sentono tanto la fatica per il fresco della  
 mattina. Et dopo fra di si posson riposar alquanto, & anco il cauar di  
 mezzodi, ma non se fa gran Sole, perche scalda il ceppo da basso della ui  
 te, che non è meno dannoso di lauorar la terra col gran Sole, che con la  
 gran pioggia. I lauoratori o operarij che han le zappate, o in altro mo  
 do scauar la terra sieno membruti di corpo, & piu tosto piccioli che alti,  
 perche meglio si addestrano ad andare sotto che non patiscan tanto ne i lo  
 bi. Et se il padrone della possessione ò uigna haurà schiaui che uadan con  
 ferri, questo essercitio del campo è quello doue meglio gli puo impiegare, e  
 che piu se gli conuiene, che in questo essercitio nò hā da andare corredo die



tro il lupo, che se ne porti l'agnello, ne han da dare le riuolte, che danno coloro che arano. Io non dico che quei che portano i ferri a i piedi habbia no da far meglio questo essercitio che gli altri, ma dico, che hauendo il pa drone queste tali genti in casa questo è il piu comodo essercitio, che se pos sa lor fare.

Se i ceppi delle uiti non sono stati scauati, lieuesegli la terra tutta che hanno hauuto appresso, & pongasegli di quella che è riposata fra i limiti de i solchi. Et se sono in paesi caldi, copransi bene, pur che sieno terreni secchi, & se son terre humide, non si copran tanto di terra come dissi di so pra quando trattai dello scauare, o uangare. Le uigne cosi nuoue come uecchie uogliono esser cauate molte uolte, acciò acquistino forza (ma si mamente quelle son nuoue) uogliono la state esserli rimossa, & ammol lata la terra al piede almeno una uolta il mese, percioche se la terra segli indurisce appresso, si seccano le uiti, priue de l'humido, che se gli conuie ne, & non è cosa che conserui piu l'humor nella terra che col rimouerla spesso. Pare che queste etadi nelle uigne si assimiglino all'età de' fanciulli & i uecchi, che uogliono piu carezze che quei che son robusti, gioueni, & piu pazienti di fatiche. Colui che condurrà piu uangatori, o zappatori gli deue diuidere in piu parti, perche vno a regata dell'altro si raffretterà a lauouare piu, & meglio per hauerne honore. Se la terra è piena d'her ba, si deue scauare nello sminuire della Luna, perche piu presto si secca l'herba, se son uigne poste ne gli alberi si possono arare in ogni tempo sen za pericolo. Et arinsi quanto piu sotto si possa, ma quando si accosta ranno uicino a esse uiti uada con gran riguardo, & sopra di se accio non gli ne uenisse troncata con l'aratro qualche una. Ogni uita che è arata ha bisogno, che non potèdo l'aratro arriuare a i ceppi delle uiti, sieno zappate all'intorno ben con la zappa. Et si come dissi di sopra, che la terra gagliarda, e forte, si hauea da arare piu spesso di quelle che son leggiere, il medesimo dico nelle uigne, & se in alcuni luoghi grasti, son uiti che ha no rue di scorza tenera, & che l'ua si puo marcire, non si dè cauargli a torno la terra molte uolte, almeno non molto sotto, se non per troncar l'herba, ma se son uiti di rue dure, & asciutte, non se gli farà danno di lauorarle spesso, anzi molto profitto, perche son rue, allequali fa grädè utile la graschezza, dico per crescere, & abondare, che quanto alla bontà del uino, quanto è piu asciutto il solo, miglior nino ne nasce sia in qualun che sorte di uua, anzi è meglio il uino di una uigna non lauorata bene che di quella che è ben lauorata, perche non è cosi grassa l'ua. Quando gela non si deue arare, ne cauar la uigna, perche riceue gran danno, ne anco quando fiorisce l'ua, fin tanto che non siano i grappi ben duri, perche nell'un

nell'un de i tempi riceuon gran danno le uiti nel suo legno, & ne l'altra si scaldano grappi, & si diminuisce molto il frutto. In questi duo lauror i del potare, & cauare conuien principalmente che si usi gran diligenza, che si faccino ne i tempi, & ne modi, che si deono, perche in essi non consente ne patisce la vigna segno di pigritia, ne scarfezza, che quanto piu uolte è cauata la vigna, maggior frutto dà, & migliore, ma se le terre sono troppo grasse è meglio il vino di quella che è meno laurata, dico essendo arata, o zappata la uigna, ma dopo l'esser si stirpata l'herba nō è cosi, perche il molto lauro in terreni grassi dà gran grassezza, fa produr peggiore il vino, come ho detto di sopra. Ma hora tratteremo delle sorti dello stabbio, & tempi di stabbare la vigna.

Alcune qualità, & differentie di letami, & de i tempi, & modi di allera  
mare, & stabbare le uigne.

Cap. 17.

**E** uno de i principali auisi di tutti gli agricoltori, che tutti i letami di animali sono nō meno utili alle uigne ( dico a quelle che son in terre fredde, & humide, percioche le calde il letame abbruscia molto) che si faccino nelle terre da seminar grano, & che aiutano molto le uiti, perche con esso acquistano piu forza, & rendono maggior frutto. Ma quāto profitta da vna banda, tanto piu quasi nuoce dall'altra, percioche il vino di uigne stabbiate è di poca forza, si intorbida molto, & presto piglia qualunque cattiuo sapore, et in quante botti si metterà per chiaro che sia, in tutte farà suole di seccia, & è di poco durare, & per questo è stato trouato un'altra sorte di stabbio, con che le uiti stieno bene, & il vino non si corrompa. Quanto al primo, non tutte le terre hanno bisogno di essere stabbiate, & quelle che ne hanno bisogno, non uogliono tutte letame per ugal misura, & quantità. 7 terreni che sono di sua natura grassi, et soffici, maggiormente se sono caldi, nō han bisogno di letame, ne nelle terre son calde, & secche, perche il letame nelle prime ingrassa molto, et fa marcir l'ua, & produr cattiuo vino, & nell'altre col caldo dissecca molto. è necessario il letame nelle terre fredde, nelle leggiere, fiacche, & deboli, come quelle che sono in arena, & simili. & parimente nelle terre uecchie, pur che non sieno terre secche, con tutto ciò, perche nelle terre calde ue ne sono alcune che hāno bisogno di aiuto di letame, et di quello di bestiaue, o bestie domestiche, & talhora non vi è, o se vi è, è tanto lunge, che è grande incomodità di portaruelo, & talhora non è buono, perche bisogna che sia letame uecchio, & ben marcio perche non abbrusci, dirò alcune maniere, et modi di stabbare secondo che questi auttori gli mettono appropriado a ciascuna



a ciascuna sorte di terreno quello che piu gli conuiene. Ogni letame di animali che non habbia passato un'anno di star fuori a immarcirsi, e cattiuo per le uigne, perche genera molta herba, & co il grande ardore di esso letame si abbruscia & secca la uite, & il vecchio è buono per la contraria ragione. Il letame, & sterco di porci per esser fuor di modo caldo è cattiuo, se prima non sta fuori a marcirsi quattro o cinque anni, eccetto se non fosse in terreni, & paesi freddi, & che si inacquino. Ogni letame di animali quanto è buono per i terreni freddi, & deboli, tanto è cattiuo per le terre calde, & forti, eccetto se non fosse messo nel molto profondo della fossa, & che sia meschiato con altra tanta terra, & dopo si torni a coprir ben di sopra, & sia ben marcio, che per uigne, & alberi particolarmente è necessario che sia ben marcio acciò che habbia dismesso, et perso il caldo suo, & bisogna che sia gittato innanzi l'Inuerno. Per le terre che sono calide conuiene, & è piu al proposito questo modo di stabbare che diremo hora, che niun altro. Et nel finir di spogliarsi le uiti, & alberi delle foglie seminisi per tutta la uigna, o scauinisi le uigne al piede, & nelle fosse seminisi lupini, & torninisi le fosse a ricoprir con poco terreno, & basterà a ciascuna uite duo pugni di essi, e dopo che siano grandi gittinisi a terra, & ricuopransi di terra, & se è doue si possa arare, arinisi acciò marciscano. Questa è una singolar maniera di stabbare, & alletamare che è cosa marauigliosa, percioche aiuta molto il ceppo della uite, & è senza pregiudicio del uino, che i lupini ingrassano molto la terra, dandole grā sostanza, secondo che dicono tutti quegli auttori che in questa arte hanno scritto, & questo si puo ben fare in tutti i modi, & differentie di terreni, fiacchi, o forti, secchi, o humidi, caldi, o freddi, vicini, o lontani, il che non si puo così comodamēto fare con niuna sorte d'altro letame. Vi è vn' altro modo di dar letame, che conuiene molto alle uigne vecchie, & è tale che quasi tutta la sostanza di esso si conuerte, & trasustantia nella sostanza, & forza della uite, e è pigliare orina di persone che sia ben putrida & marcita, & meschiatala cō ugual parte di acqua in un buon caldaro, scauinisi la uite, & se gli gitti al piede, & guardi che se imbeua, & insuppi bene questo beueraggio, & se gli gitti alcun poco di terra sopra. Questo si ha da gittaruelo uerso il tardi, acciò che non si scaldi subito con la forza del Sole. Et è molto al proposito questa ricetta per le uigne che sono sopra gli alberi, o uiti poste in altro modo alte, perche per esser poche si puo ben fare, che per le uigne doue sono molte, sarebbe troppo gran maniffattura, & eccessiua fatica. Questo modo di ingrassar uigne si usa molto in Italia, & si raccoglie in questo modo. fanno sotto terra certe pile grandi di creta con forte pareti di pietra, & fanno da una banda della

casa

casa vn condotto doue tutti uanno a orinare, & l'orina va tutta a dare in esse pile o cantari, & quiui si conserua molto l'orina. Fassi anco questo in molti luoghi publici doue uanno molte gēti a orinare, come nelle piazze, & altri simili luoghi, che hanno i loro appartamenti conuenienti per questo effetto, & anco si paga buona entrata al padron che lo fa, & di chi è. Tutte le piante che in questo modo si ingrassano portano maggior frutto, & migliore, & anco cō l'orina si guariscono molte uiti inferme, si come io dissi. Vn'altra arte, et maniera ui è da ingrassar, perche chi nō può far l'altre che habiamo detto, & è che nel uendimmiare si debba scauar la uigna, acciò che tutte le foglie, & pāpane caschino nelle fosse, & quiui si marciscono con l'acqua che sopr'arrina. Ogni ingrassare o letamare, ha da esser (come si è detto) innāzi l'inuerno o almeno che nō sia mai più tardi che nel mese di Gennaio, & di Febraio, & massimamente questo del l'orina di Gennaio o Febraio, & non prima ne dopo. Se la terra è calda, scauinfi le uiti, & se gli gitti a ciascuna due sorte di terra grassa, che è tanto utile come il letame, & sia però la terra riposata.

Se il terreno è in paesi, & in luoghi deboli, & leggieri, è bene che i sarmenti che sono marciti nelle ualli fieno sotterrati cō l'aratro per le uigne tagliatogli prima a minuto. La cenere de i sarmenti è migliore che niuna altra da stebbiare, scauinfi le nigne, & gittisi nelle fosse nel mese di Nouembre, o di Decembre, acciò che l'acqua che soprarina incorpori bene la cenere con la terra. Ma alletamisi, & ingrassisi la uigna con qualunque letame, o grassezza si uoglia. sia poco letame, percioche il troppo nuoce, che abbruscia molto, & questo tale letame quanto è più uecchio è migliore, & bisogna che si sparga da vn tempo all'altro. Ogni letame di bestia me dura cinque o sei anni, che non accade che se gli butti sopra la terra vn'altra uolta, ma di queste altre sorti di ingrassare si de fare di dui in tre anni, perche non dura tanto.

Del modo, & stagione di sfrondare & leuar le pampane delle uiti.

Cap.

18.

**Q**uesto sfrondar delle uiti o schacchiare (come molti lo chiama) è vna diligenza che pochi la fanno, percioche sono pochi quei che sappiano quanta utilità apportì alle uiti, & è cosa uera che non è men necessario che il portare, percioche in questo lauoro si uiene a far grandissimo bene alla uite, & all'vua, & non facendosi, ancora che nō appaia così il danno, è certo di gran pregiudicio. Et qualunque uorrà (& ciascuno dene uolere) schacchiare, & sfrondar la sua uigna, bisogna che  
condu



# LIBRO

conduca buoni operarij, & maestri come nel potare, che non è di meno industria, & di men sapere. Dal discacchiare si haurà queste utilità principali, prima, che tutta la possanza, & tutta la forza della uite che si diuì de in tante pampane piccole, & rami uariati andará il miglioramento dello istesso, & uero ceppo della uite, ingrosserà il principal ramo et l'ua uì sarà spessa, & maturerà meglio, ne si marcirà tanto, & il seguente anno essendo il ceppo d'olla uite più netto, & più ingombrato da tutte quelle bruttezze, & sarmentucci, sarà il potar meglio fatto, & più presto, che leuandosi via quello che è uerde, & tenero si leuerà con più facilità, & non si truoua taglio o ferita nella uite, & se mille se ne la fa presto si salda, & non lagrima la uite alhora, et uenerà a produr più uia & miglior uino. Si ha da leuar tutto quel che è nato sù il uecchio, & duro, & tutto quel che nasce fra le braccia, quel che produce al piede sotto terra, eccetto se non fosse qualche gentil sarmento, & rotondetto o qualche uino che restasse per barbato. Si hanno da spuntar parimente le punte de i sarmenti, accioche prima si rifacciano in grossezza, & non sia sottili, & senza corpo, & quel che douea andar in lungo habbia da andar in grossezza, et anco similmente se le pampane son lunghe si possano incricchiar l'ue con l'altre, che intoppandosi in esse quei che passano le strappano, & rompono delle madri, & così si storpiano molte ceppi di uite, perciò è bene di tagliarle tutto quello che strasina per terra, & lasciar gli quel che basta per coprir il suo ceppo, eccetto se non si hauesse da sciogliere sarmenti per piantar l'anno seguente. In ciascun tempo dopo che la uite comincia a dar fuori, fino alla perfettione de i sarmenti, si può scacchiare, & assai meglio, perche alhora si può tor da gli occhi, doppie quelle che nascono in peggior capo, o le più deboli, & gli occhi che nascono per il corpo, & le sottobarbe, & questo deue farsi ogni dì, perche quella che resta è assai migliore, & per li sarmenti, che se si vuole che crescano in lungo, lienesegli i rampolletti che nascono sotto le foglie. Adiuene spesso che le uite mostrano molto frutto, & tanto che è fuor di misura, & se si gli lascia tutto, non lo puo la uite portare, ne maturare. & molte uolte per gran peso si guastano molte uiti, doue colui che scacchia far quel che fanno i pastori quando qualche porca o mastina, o qualunque altro animale partorisce più figliuoli di quei che bonamente possono allouare, che fanno scelta de i migliori, et quei che fanno più al proposito, et gli altri o gli gitano o donano, percioche nel uoler allouargli tutti si uiene a non ne crear ben niuno, così non si deue far meno nelle piante, che ne gli animali, poi che niuna cosa puo sopportare più del cōueniente. Hor se alcuna uite uiene a caricar tanto che parese di non poterlo bene portare, tolganegli uia quelli

che

che son piu minuti, piu sparsi, & piu sottoposti, & quei cacchi sono su le punte de i sarmenti, che non son mai per maturare bene, ma non deono esser leuati uia, fin tanto che non son fatte le uue agreste, perche fino a quel tempo per hauer le uigne dell'humidita in se, i ceppi delle uite lo possono sopportar mediocrement, & a quei grappi gionara allhora qualche cosa. Et molte uolte per non usar questa diligenza, adiuuene, che quando queste uiti uengono a caricarsi di frutto olire modo, periscono (come dissi di sopra trattando del potare) & perche in questo essercitio faccio fine in tutto il laor delle uigne dirò il parer mio, che è quel che deuon far i patroni, acciò le uigne sieno ben trattate. Qualunque persona che possiede qualche buona uigna di buona grandezza, procuri di hauer in casa sua vn huomo che sia (se sia possibile) qualche antico di casa, percioche questo tale con maggior diligenza, & fedeltà, haurà cura alla roba, & utile del suo padrone, benchè questi se ne trouano rari, & la maggior parte delle uolte procede per colpa de i signori che non sanno trattar meglio il buono, che il cattiuo, perche questo tale seruitore, continuamente essendo nella uigna ha sempre che fare, vn tempo farà fosse per piantare, un' altro getterà uiti con il capo a basso, & quando sarà vna cosa, & quando vn'altra, oltre che quando tornerà la sera a casa sempre porterà prouisione di legna. E facendo questi tanti esercitij, & facende nella uigna la uenirà a guardar l'inuerno, che non uì entrino bestie a roderla (che è quasi tanto necessario quanto di guardarla quando ha il frutto) e la State, & in tutti i tempi non è mai per mancargli che fare. Che questo uoler tener uignaroli a guardarla, è una delle maggior pazzie, e burle del mondo & piu che non sarebbe pagar ladri, & dargli licenza che possano robbarlo, & inoltre che si goda tutto quel che il padrone ha faticato nella uigna in tutto l'anno. E se per sorte se ne truoua vn buon fra mille, è cosa chiara che non puo dar recapito a tante uigne quante piglia alle spalle. Vero è che il consiglio che io dò, costa piu alla borsa, ma la uigna che sia così trattata come io dico, lo pagará con doppio interesse, percioche è ella tanto grata del beneficio che se gli fa, che sempre paga il bene che le è fatto. In questo tempo se fa gran Sole, & l'oua si secca si potrà coprir con ramo d con fronde, & se sono anni grassi, & abbondanti, e luoghi che marcisca nol' uue, gli leuerà la fronde acciò che il Sole l'indurisca, delle quali cosa niuna fa il uignarolo, ma attende a embriacarsi nelle tauerne, & giardini, & mangiar del meglio che si truoua, lasciando perdere ogni cosa, & solo esser intento a uenirgli a demandar danari.



In qual modo si ha da conseruar l'vua cosi verdi come passc.

Cap. 19.

**I**n questo tēpo prima che arriui la vèdemia e cari chino l'acque, si puo fare l'vua passa, & coglier l'vua da conseruare in casa. si hanno da coglierle sane, & non fuor del douere mature, ne anco agreste, ma che sieno dolci, & dure, & se qualche volta ue ne è qualche grano, o grappo che sia maculato, separisi dall'altro, perche vn grano guasta tutto vn grappo, & vn grappo frigido guasta l'altro toccandolo, & anco con l'odor cattiuo solo che di se nasce, & parimente del grappo medesimamente lieuisi i grani che sono agresti, & cogliasi nello sminuir della Luna, & è meglio assai prima che piovua, ouero essendo ben piovuto sia ben asciutto, & in di chiari, & sereni, in talhora del di, che il Sole habbia bē asciugata la rugiada, & l'humidità della notte. L'vua per conseruare non deue essere ne molto grossa, ne minuta, bisogna che sia di vigna di terreno asciutto, & essa bene asciutta, che habbia la scorza dura, il grappo lungo, et raro, son meglio di terreni arenosi che terreni grassi, i grappi deono hauer l'vua rara, & non spesse, & se si puo far di meno sia portata ben posata, & non da bestie che la vadano sbattendo, & rompendo, che piu nette, & intiere saranno portate dalle persone in capo. Il conseruarle verdi è in molti modi, l'una è appicarla cosi separati i grappi che l'uno non tocchi l'altro, & doue gli dia di continuo uento che passi da vna finestra all'altra, ouero conseruarle come faceuano i mori in Granata in certi stanghe picciole sopra i tetti con le sue rati all'intorno per li passari, & in luogo serrato doue non entri vento, che il vento che entra (se non passa oltre) corrompe, & per questo è meglio da basso, che alto, & luogo freddo, & non humido, & a torno all'vua non se metta pomi ne peri, ne altri frutti, che l'vn con l'altro si guasta, ma ha da stare ogni sorte di cosa da per se. Et perche tutte le vue uerdi o fresche, son flemmatiche, quelle che sono cosi appiccate restano piu asciutte, & son piu sane, & migliori. Si conserua anco molto bene in granari di frumento, et sotterrate fra l'orzo, et fra la paglia trita & netta. Vn'altra maniera pongono gli agricoltori. Facciano fuoco nella vigna, et habbiano modo da stemprar pece, e nel finir di tagliare vn grappo mettansi i picciuoli del grappo nella pece, & portisi a casa in modo che non si guasti, & habbiasi vn par di ceste ben larghe, & vguale, & paglia capata, & netta, & pongano sotto vn letto di paglia poi sopra vn letto di grappi d'vua, che l'vno non tocchi l'altro, poi vn'altro di paglia & vno di grappi, fin tanto che se empiano le ceste, poi di sopra si cuoprano bene o con creta o con paglia o con gesso, & cosi si pongano ne i granari, o solari

solari doue niuna cosa gli tocchi, così si guarderanno bene, ouero si metta in tine sopra letti di orzo, & si cuoprano, & hanno da esser così i picciuoli impeciati come nelle altre, et le tine o simili altri vasi doue si metteranno queste uue sieno tenute in luogo freddo, & asciutto. Altre maniere descritte Columella ch' a me non aggradano molto, ma poi che ho recitate queste voglio anco trattar di queste altre, poiche sono auisi piu per galanteria che per utilità. Con tutto ciò, assai utilità è conseruar il frutto in tal esser che fuor della sua naturale stagione resti in modo, che paia che quasi sia colto alhora. prendasi un cestone ben largo, & piano, & serrisi bene che non vi entri aere impeciandosi con pece dentro, & di fuori, & mettanisi i grappi con i picciuoli impeciati, come ho detto, e vn grappo non tocchi l'altro, & cuoprasi con vna coperta di terra cretosa così grande che uenga giusta alla bocca del cestone, & queste coperture sieno impeciate di dentro, & di fuori empeciando ancora le congiunture in modo che dentro non possa penetrar goccia d'acqua, & così si metta in qual che pozzo o fonte, ben sotto l'acqua in modo che non si possa veder dall'alto con peso di sopra, et quando saranno cauate suore per mangiarle saranno così fresche l'ue come se fossero colte alhora. Questo modo è buono per farne di esse presenti, ma è da auuertire che queste che si conserueranno in questo modo il dì che si trarranno fuori si hanno da dispesare, imperoche tenendole diuentarano acetose, & forte. Vi è un'altra regola da conseruar le fresche su le uiti, facciasi vn uase di terra largo, & lungo a guisa di caldaro con due maniche uguali, & sia da ogni banda serrato, & prima che sia cotto sia aperto nel mezzo da alto a basso in due parti, & cuocasi & dopo che è cotto impecisi bene con pece dentro, & di fuori, & quando l'uee cominciano a maturare, mettasi il grappo per di sopra senza tagliarlo dalla vite, poi tornisi a congionger il uaso, & ligarlo, & ben empiastar le congiunture, & quiui si tiri la uite che ui stia coricata con il grappo, & acciò che il picciolo non stia stretto, tengasi vn buco picciolo fra le congiunture, & sia il vaso di tal grandezza, che il grappo non tocchi esso per dentro in parte alcuna. Et al tempo che si uorrà poi aprasi il vaso, & si cauerà il grappo ben uerde, & fresco, ma crederò io che non debba esser l'uaa di questa sorte conseruata, di molto sapore, & se si uolesse che restasse nella vite fino al mese d'Aprile o piu oltre, capefi qual che sarmento, che habbia assai grappi, & sia lungo che si possa ben piegare, facciasi una fossa al pie della uite ben cupa, poi buttisi sotto arena fresca, dopo pigliasi il sarmento dentro la fossa insieme con l'uaa, che non tocchi, ne il suolo della fossa nelle parti di quà, & di là, poi cuoprasi la fossa con dui o tre bastioni, & sopra si gitti gran quantità di foglie di gigli, &

molta



molta terra poi di sopra che ne il Sole, ne l'acqua possi penetrarla, ne si scopra mai fin' all' Aprile, che si troueranno l' uue uerae, & fresche.

V'è un'altra diligenza quando l' uue cominciano a esser agreste. Prendasi vna caraffa di uetro grande, & che habbia il collo corto, & grosso, & quini metta il grappo, & lighisi bene alla uite che stia colicata, & al tempo che l'altre uue sieno ben maturate, taglisi quel sarmento, & uadane le uue nella caraffa col suo grappo, & il sarmento di fuora, & sia nobil cosa da uedere.

Vn'altra maniera ui è per conseruar uua, che è coprirle nelle sue uite con le frondi, & se sono in parte che non marciscano facilmente, o se sono in casa, si ha da distender il sarmento della uite, doue sono appiccati i grappi al coperto sotto qualche portico, perche guardano l' uue doue non danno sopra di esse acqua ne sereno, eccetto alquanto di Sole. Si offerua anco di far che ui sieno uue piu tardi dell'altre, spuntandosi i sarmenti nel tempo che sono agreste l' uue, perche tornano a rigittare, & queste uue uadano poi piu tardi, & se qualche uolta non matura, almeno resta agreste che in quel tempo è cosi pretioso quanto si sieno l' uue.

In qual modo si habbia da far l' uua passa. Cap. 20.

L' uue per questo effetto si hanno da cogliere nel medesimo tempo che dissi, che doueano cogliersi quel che erano per uoler appendersi, & conseruari uerde, facciasì di essi i suoi pendoli, & habbiasì vna caldara grande di lessia netta, & chiara, & è meglio di cenere di sarmenti, & quando bollira gittinsi sopra alquanto piu, ma che sia poco, perche col poco saran migliori le uue passe, & si conserueran piu tempo, & se in quella lessia si disfarà zaffaranno pesto, tanto che pigli colore, si farà l' uua piu rossa, & piu cordiale, & quando sarà cotta la lessia mettasì dentro il grappo, & subito si canì fuori, & rimettasì nella lessia, fin tanto che l' uue mutino alquanto colore, dopo si appendano doue le battan il Sole, & il uento & non la rugiada, ne l'acqua se adiuuen che piona: dopo che sien bene asciutte, o sian ne i suoi grappi, o pur sgranate, pongansi nelle sue ole, o catarari bene strette, & coperte, & in luogo asciutto. Altri sono che gittano in quella lessia vn pezzo di calce uiua, & ciò fanno ad effetto che si asciughino piu presto le uue, ma io non lo reputo per salutare al corpo, & se la lessia in che si mette l' uua per passarle, è forte temperisì fin tanto che sia ben tepida. In un' altro modo si fa ancora, & è che quando l' uue son ben mature, si eleggan l' uue grosse lunghe, & se fosse possibile di quelle che son senza grani, come io le uidi già in Roma di maranigliosa grandezza

dezza, & poi che saran ben mature, sfrondinsi la uite accioche le batta ben il Sole, & ritorcansi i picciuoli di ciasun grappo, accio si asciughino & si saran ben passe, et dopo che sien bene asciutte, cōseruinsi come l'altre, & io per me reputo che sia meglio che si taglino dalle uiti, & cōsi si appicchino al Sole, perche in questo modo si passino, & anco questo è bene per alcune sorti di uue che son tanto sottili di scorza che non sopportan lessia che messe in essa subito si dis fanno, & anco quelle che si pigliano, & conseruano per mangiare, se si tengono appese al Sole otto o diece dì, & dopo si mutino, mettendosi all'ombra, non si marciranno perche quiui asciugano. Vi è anco un' altro auiso per farle piu presto quando han cauato pan del forno, e resta caldo la notte mettano i grappi sopra una tauola, & la mattina bagnisi bene i grappi in buon mosto (et migliori riescono in ciò l' uue bianche) et pongonsi al Sole, et dopo l'esser ben passe conseruinsi come l'altre, & se uorran migliorare, tornisi a mollarle con il medesimo mosto, e dopo che sieno asciutte conseruinsi bene che riusciranno così dolci come se fossero state inzuccherate, che qualunque sorte di uua passa diuen tano dolcissima bagnandosi in mosto dolce, & si lascian poi asciugare, accioche quel mosto si incorpori bene in esse. Altri le sogliono mettere nel mosto che sia bollente al fuoco, prima che si affreddi, & per farle dopo migliori, si han da tenere al Sole per diece o dodici dì, et dopo darle la lessia come da principio, & in lessia si faccia che habbia gran colore di zafframe, & diuenteranno molto belle, & buone, et in questo modo si possono conseruar per questo effetto, ancora quelle che fossero tenere di scorza, perche con questa via viene a indurirsegli, & vengono a perfettionar molto, ma se uol poi l'huomo usargli vn'altra grā diligēza pigli ciasun grappo, & lo bagna con vn poco di vino bianco aromatico, et sopra gli git ti poluere di canella o zuccaro, e così metterla in vna picciola tina, in luogo asciutto in voltare ciasun grappo nelle sue frondi di uiti, & dentro al cune foglie di cedro, & lauro, & fra ciascuno grappo si debba intraporre letti di queste foglie, perche aiutano a cōseruare, & dan buono odore. Queste tali uue passe confettionate, & fatte, confortano lo stomaco, mollicano il ventre, & se son cotte in vino quel vino è buono contra la tosse, che prouiene dal freddo. In qualunque modo che sien fatte queste due passe, staran bene in pignatte, & olle meschiandosi in esse fogli di Naranci o di Lauro, Cedri, & di altre simili foglie odorifere pur che non sieno Rese. Dell'ue passe si puo far vino dolce bagnandole alquanto, quāto si spezzino, & poi metterlo in qualche barilotto. Cōfortan l'ue passe il ceruello, & aiutano la memoria, aiutano a dormire, confortano lo stomaco, danno aiuto alla digestione, e fanno eccellenti operationi.

Agricolt. Diuersi.

H

Tempi



Iau. Sa. 2.  
Col. lib. 3.  
cap. 13.

Viene il tempo delle vendemie secondo le varietà delle regioni, che in paesi si fan tarde, & in altri a buon'hora, & perciò la vendemia in qualunque parte arriuu addosso al padron della vigna, che non se ne auede, perche molte volte si matuua an piu tosto le vue, che in altre volte, bene è che si proueda di tutti gli instrumenti netesarij, & massimamente di buone botti, per esse son meglio assai i cerchi vecchi, che noui quando son però ben gagliardi, & forti, & si deue far questa opera di rassondarle a buon'hora, perche viene poi la furia, & non se ne possono hauere. In questo esercizio di agricoltura, & anco in tutte le cose, chi fa vna cosa tardi tutte le cose che da essa dipendono son fatte poi tarde, & suor di tempo si deue lauar le botti bene, & poi metterui qualche acqua odorifera, perche tolga il cattiuo, & dia il buono odore, non è se non bene, e si dee far con diligenza. La vendemia si dee far quando l'vua è ben matura, che coloro che vendemiano inanzi che l'vua sia perfettamēte maturata, fanno il vino di poca forza, & di poco durare, & quei che tardano piu di quel che deono, fanno vino non così buono come dourebbe essere, turbido, & dolce, & se vi pioue poi, è cattiuo, & se inacetisce, & comunalmente si riuolta, & per questa causa si ha da vendemiare quando è il suo vero tempo, & l'vua è nella sua vera stagione di cogliersi. Colui che vendemia piuouendo deue il vino di essa vendemia appartarlo dall'altro, perche è di men dura re, & di minor bontade. I segnali da conoscer quando l'vua è fatta, & in stagione di uindemarla, son questi, quando l'vua è chiara, tosto rossa, & nel gusto è veramente dolce, che non tenga del forte, & dell'agresta, o quando il granello di dentro ha mutato il colore, che se l'vua è bianca di uenta giallo, & se rossa, diuien ben rosso, & tira in nero, si puo anco tener questa regola che è ne i grappi spessi, cauau fuori un grano di uua, & se in un dì si stringe quel loco, tanto che non capa quel grano di uua rimettendouelo, non è matura, che è segno che ancora cresce, ma se è tanto grande, & capace di ricenere il grano d'ua che se gli è leuato come prima, è segno di perfetta maturatione, o se friccando un grano o dui, il grano riesce asciutto, & netto, è segno di maturatione, ma se riesce coperto con parte dell'ua, ancor non è ben matura, & quando i grappi piegano molto i sarmenti. Quando l'ua è bene asciutta, & rosata, & l'ha bene asciugata il Sole, il uino sia di maggior forza, & di maggior durare, & se è uerdigna, o bagnata, il uino è sempre attiuo, & dura poco, & per questo è bene, che quando l'ua si bagna, sia asciugata dal Sole, o dopo che è uendemiata o prima che quādo si comincia a cogliere mettendosi in un'altra

altrà tina, resta l'acqua a basso, che essendo l'acqua di sua natura graue,  
 & il uino leggiuero, l'acqua cala al fondo, & il uino come piu leggiuero ri-  
 man di sopra, ma si come non si ha da coglier l'ua bagnata, cosi anco non  
 si ha da cogliere molto calda se ben vuol esser asciutta, che quell'ua che  
 è colta cosi calda, fa il uino riscaldato, & per questa cagione, coloro che  
 pongon l'ua al Sole se è molto calda, prima la deono lasciar raffreddare,  
 che la pestino. Vendemendosi nel crescer della Luna, dà l'ua piu uino,  
 ma dura poco, assai piu quello che si uendemia nello sminuire. Per ogni  
 modo coloro che uendemiano adoprino il coltello, colquale, se sia necessa-  
 rio tagli li grappi che coloro che non l'adoprano, fanno molte volte l'ua  
 di queste due cose, che o disgranano, o ammacan il grappo, et spesso auue-  
 ne che per uoler cogliere, & rompere il sarmento o il picciuolo doue è il  
 grappo attaccato, spezza il sarmento buono delle uite. Habbino quei che  
 uendemian questo auiso, di sempre leuar da i grappi le frondi, l'agresto, il  
 marcio, il secco, l'ue annebbiate, et quel che non hauràno auuertito quei  
 che uendemian di leuar uia auuertano coloro che pestan l'ua, che queste  
 cose guastano molto il uino cosi nel sapore & bontà, come nel durare. Si  
 milmente i uendemiatori sappian ben conoscere ogni sorte di ua, perche  
 di una sorte che sia buona possa farne una scelta, per farne una botte o  
 quante se ne potranno appartare, & quelle che non sono tali si metta-  
 no in generale con l'altre. parimente non han da mischiare insieme molte  
 sorti di ue, che rare volte il uino di uarij uitami dura molto, massima-  
 mente se sono differenti. La uindemia si fa in tre, sorti, l'ua è che si fa  
 nelle proprie uigne il uino, perche quini si tengono le botti, hanno le genti  
 le tine, canale, o uasche, & in esse si pesta l'ua, & rimette, & poi  
 nel tempo del mutarlo si porta a casa, & questa è miglior maniera del  
 l'altre, perche la uendemia si fa piu esseditamente, & se uiene pioggia  
 grande presto si puo metter l'ua colta al coperto, quini puo dormire la  
 gente che la guarda, & la mattina di buon'hora si torna all'opra, & i la-  
 uoranti lascian di faticare piu tardo che non farebbono douẽdo tornar la  
 sera a casa, non bisogna di proueder si di tante bestie ne portandosi l'ua a  
 casa bisogna hauer a darne a questo, et a quello che ne domanda. Questo  
 modo di uendemiare in conclusione è molto buono, & al proposito inten-  
 dẽdo di chi ha le uigne lontaue, che chi l'ha uicine puo portar l'ua a casa  
 ma quelle che si uendemian cosi di fuore han grã uantaggio restando la ue-  
 naccia, che quando è poi ben marciata è buona per ingrassar la uigna, oue-  
 ro per colombi quando in esse sia colombara. In Roma si usa che hanno i  
 Romani nelle uigne le uasche fatte di pietre ben incolcate, & il suolo be-  
 ne immatonato, ouero inastregato, & pende alquanto da un lato, & sot-



to ui è un'altra uaschetta piu picciola doue per un buco cade il mosto, & de qui si piglia ne i barili, & si porta o nelle botti che sono in casa, chi ue l'ha ouero si porta dentro la città, & in quella uinaccia che resta si fa gittar acqua che bollendo in esse, & incorporandosi se ne fa acquato che resta per la famiglia. Ma nel mio paese, perche non ui è questa comodità si porta in bigoncio l'uua a casa, & si gitta nelle canale o tine grande; qui ui si pesta, et il uino si rimette nelle botti, ma sia come si uoglia in questo non è regola alcuna, perche secondo la comodità così si dee fare. Chi pesta l'uua sia huomo, & non donna, giouane gagliardo, & di buona forza che calchi ben l'uua, netto, & habbia ben lauate le gambe, & esca quanto meno può della uasca doue pesta. ha da tenere un bastone nel quale si ha appoggiare nel calcar l'uua. Del cuocere il uino ui sono duo modi, l'un che si mette il uino a cuocer senz'uscio, & di questo se ne fa uino chiaro come acqua, & di molto durare, & non suole pigliar tanti uiti, & perche riposi bene, & riesca ben purificato, & chiaro. Quello che bolle con uscio riesce piu giallo di color d'oro, & di maggior forza, ma non dura tanto, & questo nell'esser si riposato, bisogna di mutarlo, acciò non pigli l'odor della uinaccia, che quanto piu il uino dopo l'esser riposato sta sopra la madre tanto men dura, eccetto se non è uino di cattine uue, & se si muta, lasciassi star qualche dì, acciò si faccia migliore. Dice Crescentio che in alcuni paesi si acostuma di pestar l'uue, & con i suoi gusci la mettono a bollire ne le sue tine, ma egli lo riprende molto, & con ragione. Non è meno quello che io uidi in vn luogo che si chiama S. Maria del Campo, che quelle genti hanno nelle case le sue canali, che tengono quaranta o cinquanta carrettate d'uua, & fin tanto che si riempiano, ui gittano uue di due o tre uigne, & non la pestano, ma quini lasciavano star l'ua in terra con le sue foglie colte, & suoi gusci, & ui stava tanto tempo che si copriua tutta di muffa, che non era chi potesse sopportar quello odore. Al tempo poi che la pestano, & in quella guisa, uenia fuor il uino maffoso, & per le frondi acetoso, & per l'agresto, & di odor cattino per quella meschia così cattina, che in uerità era migliore per gittarsi nella strada che per bere. Il uino che di cattina uua o uerde comincia piu presto a bollire, & si posa presto, & quello che è di buona uua comincia piu tardi, & piu tardi si posa, perciocche ha piu forza. Son molti che nel tempo del bollire del uino pongono le tine o canali sotto i porticali della casa, doue sia, che non si curan che lo batta ne il sereno ne il Sole. Ma il parer mio è, che stia così ben custodito il uino quando bolle dal caldo, dal freddo, & Sole, da cattini uenti, & puzore, come quando è rimesso, & riposato, & anco piu, perche quando bolle egli è molto porroso,

& appar  
qualm  
resce co  
freddo  
cattino,  
dir ora  
che in  
tale ri  
ma all  
brucia

VN  
ne s  
be effere,  
miare, co  
già, che  
che men  
ti, che se  
ra mal  
peggio  
auuen  
sterà, m  
l'uino,  
di cattin  
mia fia  
tina, ued  
Le can  
pra terra  
le miglio  
monte, &  
altre par  
il uino m  
e sono uol  
no alcun  
son pur s  
gliori.  
uarle, &

Et apparecchiato a corrotione, Et facilmente concepisce, Et riceue in se qualunque male odore, Et per poco che riceue, e si senta allhora, tuttauia cresce col tempo, Et però così per bollire come per conseruare sia il luogo freddo non humido, e di cattiuo odore, ne doue siano uenti che portin odor cattiuo, ne uicino a letame, Et a stalle. Et perche uiene al proposito di dir ora quale habbia ha esser la cantina da rimetter il uino, è da sapere che in alcune parti si mette del gesso nel uino nel pestare bene trito, Et il tale riesce più bianchessino di colore, ne si fa così presto, facilmente aceto, ma all'incontro il tal uino ha molti difetti, auuiua, Et incende la sete, abbruscia il fegato, Et crea pietre, Et arena ne i rognoni, Et nella uesica.

Parti che deono hauere le buone cantine. Cap. 22.

VNa delle principali cose per la conserua del buono uino è il luogo doue si ha da guardare, Et rimettere, Et se questo non è come douerebbe essere, poco gioia qualunque buona diligenza che si sia fatta nel uendemiare, così nello sceglier dell' uua come nel colarla al suo tempo, non dico già, che per esser cattiuo la cantina non si debba far buona la uendemia, che men danno fa uno errore che due. E questo come il fatto de i maritati, che se il marito acquista la roba, Et la moglie la consuma, la cosa andera male, ma se tutti due attendono a consumare l'acquistato sarà assai peggior, così se a buona uendemia succede buona cantina, rarissime uolte ne auuenirà cattiuo uino, Et se sia cattiuo cantina la maggior parte si guasterà, ma se dietro la mala uendemia uì sia cattiuo cantina da rimetter il uino, non ne sia goccia buona, o per merauiglia, anzi dico, che più tosto di cattiuo uendemia sia buon uino in buona cantina, che di buona uendemia sia buono in cattiuo cantina, hor poi che importa tanto la buona cantina, uediamo un poco di qual sorte.

Le cantine sono nell' una delle due sorti, una sotterranea, Et l'altra sopra terra, la sotterranea è di tre sorti, o cauate in uiuo sasso, Et queste son le migliori, si come son quelle che sono in Sutri uicino a Roma, in Piamonte, Et in vn luogo che si chiama le Ferrere presso a Susa, Et in molte altre parti, Et dico queste esser le migliori, perche nella State conseruano il uino molto fresco, Et nell'inuerno uì sta caldo. Altre sono sotterra, e sono uoltate, Et inastrecate, Et queste ancora son molto fredde, ma sogliono alcune di esse esser humide, Et quelle humide son cattive per uino, altre son pur sotterra, o di legno, o murate in uolta, Et quelle in uolta son migliori. L'altra ch'è di terra è di gran fatica, per condurci le botti, Et caruarle, Et similmente andarui a imbottar il uino. Et per questo effetto

Cresc. lib. 4.  
cap. 33.  
Plin. li. 14.  
cap. 21.  
li. 13. c. 22.



vuole essere il terreno arenoso per esser freddo, & se a caso la terra fosse di altra sorte, bisogna che ui si meschi della arena nel fondo, & a i lati delle botti, & bisogna che in queste tali cantine si habbia ancora grande auuertenza di tener le botti ben serrate, acciò dentro non cada qualche uermicella, & simili animaletti. L'altra sorte di cantina che è sopra la terra, è necessario che sia molto freddo, & ben serrato, & doue non entri uento eccetto che non sia la tramontana. Ogni cantina per esser buona sia di qualunque fattura, & sorte che si uoglia ha da esser bassa, fredda, asciutta, oscura, di grosse mura all'intorno, & molto sono il tetto, o uolta, lontana da stufe, da stalle, da sciacquatori, da pozzi, da fumo di granari, da alberi, & massimamente da fichi, o fichi saluatici, che son alberi che generano picciole mosche. Ha da esser netta di ogni immonditia con le finestre uolte a tramontana appartata dal mezzodì, & in modo che si possa molto bene serrare. Nella State sia inacquata & rinfrescata, & nello Inverno molto asciutta. Le finestre sien serrate la State, & maggiormente se è uero di mezzodì o altro uento caldo, & di notte aperte. Non si tenga nella cantina aceto, ne nel tempo che i uini bollono, ne in altro tempo, e se qualchuno ve ne ha lieuilo uia, & allontanello de lì, che è vn mal uicino per uino, & da ogni mal uicino ha da fuggir qualunque persona, & ne parlo per esperienza, però son degno di esser creduto, che il mal uicino oltre che è fastidioso, fa danno in molte cose. Dopo l'esser appartato dalle cantine, l'aceto sia profumato qualche uolta con fumo di cose odorifere, che il uino per esser di sua natura caldo, & poroso, presto concepisce in se & ricene qualunque buono odore o cattiuo, massimamente quando bolle. Similmente tengasi la cantina prouista di uasi, & instrumenti necessarii da mettere, & cauar uino. E bene che nelle cantine sia uno appartamento per il uino chiaro, & uecchio, quando l'altro bolle, & un'altro per bere se parato da quello che ha da conseruarsi. Sia il suolo della cantina di uino astreco, & immattonato, & nel mezzo è bene che sia vn picciolo condotto, per il quale si ritiri l'acque che ui entrasse, & acciò la cantina sia sempre netta. Dico che sia inastrecato il suolo, o immattonato, di quelle che non son sotterranee almeno.

Della grandezza, & fattura delle Botti, & del tempo, & maniera di empiarle di pece. Cap. 25.

SON di due maniere le tine o botti dal uino. L'una è di legno, & l'altra è di terra, di quelle di legno riesce uino più odorifero, ma nell'altra non si ammuffa come in quelle di legno, ne anco quelle di terra

vuol

vuol tanta spesa ne patisce tanto pericolo come l'altre, & che quelle di le-  
 gno ha bisogno ogni anno di cerchi, & di pece; oltre di questo doue son  
 queste di legno, percioche molte uolte si rompono i cerchi o san danno bi-  
 sogna hauer sempre apparecchiate fune grosse di canape molto forti accio  
 se i cerchi crepassero se gli lighe con i suoi mangani presto, perche s'in-  
 gano, & habbiasi apparecchiate sempre fioppa, per stoppar, & ferrar do-  
 ue facesse danno, & seno di becco per ungere le congiunture, perche que-  
 sto ha piu corpo, & serra piu che niuno altro. dene il caneuaro dormire  
 uicino doue è la cantina, o riuederla molto spesso accio occorrendo qual-  
 che vna di queste disgratie possa presto prouederui; le Botti di terra co-  
 stan poco, percioche vna uolta che si empecino duran dieci anni, & piu.  
 Vogliono esser fatte di vna terra cretosa dico terra forte meschiata con  
 arena minuta, & sta ben cotta, perche saran piu leggiere da maneggiar-  
 la da vna banda, & l'altra, e non si beue il uino, & pongasi ben mente  
 che non siã fatte di quella terra, che suole l'acqua presto sprezzare che cor-  
 rompe subito il uino. Le tine doue si han da far bollire il uino ha da esser  
 larghe di bocca, alte di collo, & ben tonde, & sian piu tosto di mediocre  
 grandezza che troppo grandi, che meglio è tener molte vasselle per uino,  
 che sien mediocre che poche, & grande molti per rispetti, & massima-  
 mente, perche se per esser vna botte cattina, o si guasti si uiene a guastar.  
 & perder molto essendo grande, ma essendo picciola, si perde poco. per  
 conseruare bene il uino ogni botte ha da esser ben serrata, & impeciata,  
 ma è bene perche la pece da mal sapore al uino, che primamete si butti in  
 essa quel che toglie l'amaro, et che prima che ui si gitti uino, sia bñ lauata  
 di aceto, & alquanto caldo che gli togliera, & leuerà uia quel cattiuo sa-  
 pore, ouero al tempo che se gli gitterà stemprata la pece nella pignatta  
 della pece cosi calda si butti vn cocchiaro di aceto, che si incorpori cō essa  
 pece, & anco è bene per gli vtri, & bottiglie, fiaschi, & altri vasselli, ac-  
 ciò che nō piglin cattiuo sapore, che anco l'aceto lieua la muffa alle botti,  
 & fa che il uino habbia miglior sapore. Il modo di impeciare le botti, e  
 vassella, se è botte uecchia, si ha da raspure molto bene di dietro, et tor uia  
 tutta la seccia composta uecchia, et la pece uecchia, ma essendo nuoua nō  
 le bisogna questa diligenza, et è necessario che sia tenuta al Sole qualche  
 dì prima che si raffonda, & si raccerchi, & dopo che sia raffondata. &  
 ben cerchiata impecisi, & poi che la pece sia raffreddata gittinisi vn cal-  
 daro d'acqua tepida che habbia perduta la sua freddezza al fuoco, cosi  
 la riuoltino nella botte, fin che resti ben fredda, poi cauata questa acqua,  
 ui si rimetta anco acqua fredda, & chiara, & quando poi si lauerà con  
 l'aceto è bene che nell'aceto si metta vn poco di sale, che in esso sia ben con-



sumato. Nella pece che io dissi, mettendosi aceto ui si puo mettere ancora un poco di comino ben pesto, canella, & garofali in poca quantita che tu to aiuta a dar buono odore, & sapore al vino, l'aiuta a conseruare, et anco se le botti son di buon legname, si puo far di meno di empeciarla. Le tine si curano in altra maniera, che si han prima da mettere al Sole per qualche di, & con la bocca si ponga sotto alcune pietre, perche se gli possa dar fuoco, e questo ha da esser in giorno si chiaro, che non faccia uento, & mettaui si tanto fuoco di fiamma, fin che la mano nò possa sopportarlo posta sopra del suolo, & altri usano gittar pece trita a pugni, ma meglio è nel primo modo. Le pece per impecciar le botti non ha da essere ne asfumata ne abbrusciata, ne anco terrose; è segno di buona pece quella che rompendosi traluce, & sta gialla come orzo; segno è ancora di buona, che quella ch'è amara è male stagionata, & guasta il vino, ma molto si accomia con l'aceto. Molti usano di cauar le radici de i gigli pauonazzzi, e pesti le gittano nella pece, perche il vino con la poluere di esse piglia sempre buono odore. Altri ui mettono a torno cera, acciò la pece pigli corpo, & non salti. Ma dice Plinio, che con la cera si infortisce il vino. Il lauar delle botti ha da esser molte uolte fin tãto che n'escia l'acqua chiara & è bene che sempre nel finirsi di rotar la botte sia lauata, & asciugata, acciò non resti in essa quel posamento, & seccia del uino, & lordure, che con esse piglia cattiuu odori, et sapori. Ne si lasciano le botti così scingate in luogo cattiuo, ne per le strade che i putti l'imbratino, che poi rare volte se gli possono leuare quei cattiuu sapori, ancora che molto si lauino, et la botte per conseruar vino ha da esser così netta, et polita come la coppa o beccchiero per beuerlo. Quanto al lauar delle botti dicono gli Agricoltori, che chi sta vicino al mare debbe farlo con acqua marina, et non di fiume, & chi ui è lontano, faccialo con acqua salata, & credo io che ciò si faccia, perciocche il sale ha virtù di conseruare, & tor uia la muffa, & è bene che in quelle acque ui sia cotto finocchio, o poleso, o altra erba di buono odore, & è buono l'anice, & anco dopo non è se non bene distemperar dentro qualche cosa di profumi attaccato alla bocca che penda con brasa, & incenso sopra, o qualche altro buono odore, poi si cuopra, & serri le botte, perche non esali fuori quel fumo, & questo fatto gittisi dentro uino o mosto. De i modi di posar le botti doue han da bollire questa è la migliore, facciarsi nella cantina a canto i muri vn poggetto di pietre, et quiui si posino così l'una distante dall'altra, che fra l'una, & l'altra possa andare una persona, & sia il poggetto alto duo palmi, et non piu, & anco dice Plinio, che sempre debba stare una botte separata dall'altra, pche se una si guastasse nò habbia a toccar quella che le è allato, che come si è detto,

to, il uino piglia presto, & quelle del uino bianco sieno separate da quelle del uino rosso, & quel uino che è dell' eletto si apparti dall' altro mediocre o cattiuo, & una botte di una sorte abbia un' imbottatoio, e l'altra un'altra, almeno se sempre comincia a imbottar per il bianco, perche il rosso non puo far danno, ne puo guastare l'imbottatoio del bianco, & il bianco guasterà quel del rosso, & sempre comincia a imbottar dal meglio, & nō al contrario, & subito si laui l'imbottatoio, & tornisi alla prima. & prima che si ritorni, pongasi ben mente se dentro ui fosse caduto qualche uermi o simili animalletti, o altre cose brutte o uelenose, che molte uolte ui cadono imperoche con quel tuso di uino dando dentro non si possono rihauer, & si affocano, & lo contaminano, & guastano, & per questa cagione è bene che stia coperto con qualche panno, o cosa sottile in modo però, che possa euaporare. Parimēti quando si imbotta lieuinfi uia le uinaccie, che son secche di sopra ne i cocconi delle botti, perche sono acetose, & fanno aceto il uino, & mai per bollire le gitta alla superficie. Quanto al mutare ciascuno secondo le sorti del uino, & i paesi su quando è il tempo conueniente, & in questo tempo, si puo dar al uino qualunque odore gentile che si uoglia, & artificialmente, che alcuni ui mettono attaccato in un fiolo con gengere attaccato, altri con garofali, altri con muschio, & con questi preziosi odori si aiutano molto a conseruare da altri mali sapori, et odori, che se prima ha preso odore, & sapor nuouo impediscono molto a non pigliare i cattiuu, ui si mette anco il fior delle scorze di Naranci, perche piglia quel uino alquanto dell' amaritudine del bollire, & del cuocere del uino. Il mosto che si cuoce per conseruare sia messo in uaso di terra nuouo, che quiui si conseruerà tutto un' anno, & sarà nel fin tale qual fosse fatto alhora. Dice Columella, che si debba pigliare del primo mosto, che uscirà dell' uua pur che sia ben collocato, & chiaro, & che si debba mettere in un caldaro o bottiglia, che sia molto serrata dentro, et fuori, et bisogna che si chiuda la bocca di forte, che non possa entrare acqua, & che si metta o in un pozzo o in cisterna d' acqua dolce, poi passati quaranta giorni si debba cauar del pozzo, & sarà mosto perfetto, & si conseruerà per un' anno. Dice che questo è buono per molte cose, & benuto liena il dolor del corpo a fanciulli, & con esso si fa mostarda dolce, & saporita. Molte ricette sono da far uiui medicinali, ma perche appartiene piu tosto a mediche, che a quel che ha io preso a scriuere, non mi curo di trattarne, massimamente che ne tratterò alquanto quando si dirà dell' herbe, & delle sue proprietadi.

Ricette,



Ricette, & auissi da conoscere se il mosto o uino è meschiato con acqua, & per appartarla dal uino. Cap. 24.

**V**Na delle cose che guasta il uino nelle botti è l'esserui in esso meschiata l'acqua, & per sapere se ui è meschiata, ci sona molti anisi così per il mosto come per il uino. Crescentio dice, che gittandosi nel uino o mosto pere crude monde, & tagliate pe'l mezzo, o more, se notano di sopra, è il uino puro, ma scendendo al basso è meschiato con acqua. Vn'altra ue ne è. Prendansi alcune canne di quelle che nascono nelle riue de' fiumi o laghi, o di canne di auena, o di giunco, che sia ben lisio, & vngasi con olio o seuo, poi si metta nella botte del uino o mosto, e se ui sarà acqua una goccia di essa si attaccherà alla canna, e quanto piu acqua ui sarà, piu saranno le gocce. Vn'altra regola. Prendasi una pignata nuoua, & in essa si metta il mosto o uino, & tengasi appiccata duo giorni, che se ui sarà dentro acqua la suderà per di fuori, & non ui essendo non suderà. Vn'altra speranza ui è, habbia vn pezzo di calce uiua, & mettasi a molle in vn poco di uino, & se haurà in se acqua si spargerà la calce, & diffunderà, ma se non ni è starà ristretta, & dura. Ancora si pruoua così nella padella con che si frige, mettasi olio, & mettasi al fuoco, & quando è ben calda mettaui dentro il uino, che se in esso sia acqua salterà, se non, no. Altri prendono il uino nella palma della mano, & fregandola con esso, se è meloso, è puro, & se non si attacca, è inacquato. Vi è anco vn'altra pruoua, vngasi una spogna nuoua con olio, et con essa stoppisi bene il uaso doue è il uino, & in modo che non possa uscirne niente, & quel che colara per la spogna sarà acqua. Separare il uino dall'acqua è cosa marauigliosa, & uera, & fassi in due maniere. Mettasi vn poco di alcune desiccato nel uino. & piglisi una spogna nuoua bagnata (come si è detto) in olio, & così esse si stoppi, & serrisi il uaso, poi uoltisi la bocca di sotto, & uscirà l'acqua pura, restandone il uino. Dice Catone, & il medesimo scriue Plinio, che si faccia vn uaso di hedera, & penso che uoglia esser secca, & in essa gittisi il uino, & se ui sia acqua uscirà il uino, & resterà l'acqua, & se non ui sia acqua se ne uscirà il uino, & resterà uoto il uaso.

In qual modo si farà di uino bianco rosso, & di rosso bianco, & uino dolce. Cap. 25.

**S**i fa di uino bianco, rosso, o col farlo bollire ne i gusci dell'ua nera, & questo è il migliore per esser piu chiaro, ouero abbruciando sarmenti di uua nera, & mettendo buona quantità della cenera di essi nella botte

botte del uino bianco col meschiarla bene, & ferrarla con diligenza, che in di a quaranta di sarà rosso. Et con questa medesima regola pigliando cenere di sarmenti bianchi si farà il uin rosso, bianco. Vno dolce si fa seondo Aristotele, se nel bollir del uino uì si mette dell'origano, & se l'ue son state messe al Sole, & oltre che si fa odorifero, & di buon durare non diuerza aceto così presto.

Modo da conseruare il uino che non si guasti. Cap. 26.

**S**I conserua principalmente il uino (come si è detto) in buone cantine, & in buone botti, dopo uì si ha da gittar una tela grossa di pece ben pestata, & anco è bene che ci sia trito del comino, & della cannella, se si tiene la pece, o qualche altra specie di buono odore & sapore. Questo dico per conseruation del uino, non perche à quei che piace tanto manchi gusto & sapor per beuerlo, & per questi tali meglio sarebbe di meschiarui del fele per far che lo abborissero. Et è bene per diffender il uino da i cattini odori che a torno al coccone della botte, si faccia una ghirlanda di poleo, & di origano che diffondon il uino molto da i cattini odori. La canaua o cantina deue esser ne l'Inuerno calda, & nella State fredda, & il mutar uino da una botte all'altra uouole esser in tempo freddo, o quando tira il uento di Tramontana, o di chiari, & riposati, che quando piousa o fa tempo uelenoso non si spicca bene il uino dalle uinaccie. Dice Crescentio, che quando le uigne stan su'l dar fuori l'ua, & quando fioriscono le rose si moue la fece, & il posamento del uino, piu che in alcuno altro tempo, & che in questi tempi si conturba, & non è come in altre stagioni. Il mutar del uino è molto necessario massimamente in uigne grasse, & che sono state al letamate, perche quel uino fa molta seccia. Coloro che disegnano di uolere conseruar il suo uino qualche tempo, piglino, & canino fuori della botte quel uino che è nel mezzo di essa, & non quello che è di sopra, o di sotto, perche in quello di mezzo è la uirtù, e la sustanza, come dice Hesiodo, & anco scrive Macrobio, il quale dice che dell'olio, il meglio è quello da alto, & del mele quel che è piu sotto, & del uino quel di mezzo, & spesso uedemo per esperienza che se auuiene che il Sole batta in una botte di uino, quel di sopra starà caldo, & quel di mezzo sta bene, & fresco, & per questa cagione alcuni quando hanno i lor uini battuti così dal Sole gli tengon fin tanto che il tempo si raffreddi, & se non è diuenuto aceto il freddo ripara quella scaldatura. Il sole, & il caldo fanno la maggior parte delle uolte diuenire il uino aceto, & coloro che dicono che si può l'aceto ridurre in uino dicono il falso, perche è impossibile dalla priuatione ritornare

Cresc. lib. 4.  
Hesiod.  
Macro. lib.  
7. Satur.  
Galen. in  
Afo. par. 2.  
Fra Ioan.  
Rocaf. l. 1.



nare all'habito, che è come tornar dalla morte alla vita, & il vino diuenuto aceto ha perduta la proprietà, & sostanza del vino, & le sue qualità, & ha preso la sustanza dell'aceto, & sue qualità, & Galeno nella glosa degli Aforismi di Hippocrate dice che dell'aceto è cosa impossibile far vino perche ha perduto il caldo, & forza dell'anima, e spirito, che i medici chiamano Quinta essentia. Si possono ben far alcune preserue in rimediare che i uini non si facciano aceti, ma uo' dir una risetta che ho letta da poter far di aceto uino allaquale io non dò fede se non lo vedesse, & se è vera è ben cosa di gran marauiglia, di utilità, & galantaria, & di poca spesa. Prendasi vn quattrino di noci, & mettansi in un forno, & dopo che sieno ben calde, sieno cauate, apparecchiate alcune tagliature di salci verdi senza scorza, & così come son calde le noci, sieno gittate nella botte & con quelle tagliature le coprano, che non ne esca il uapore, & tengasi così nella botte due o tre volte, & non sarà piu aceto, ilche io non credo. Vne passe di vigne senza granelli pestate, & inmolte in arena netta, e gittarle, e mescolarle nella botte del vino, danno al vino gratioso sapore, & odore, oltre che lo conserua da corruttione, massimamente se sono di uue buone, & di buon uitame. Il gesso fa che il vino non si corrompa, & guasti così presto meschiato nel vino quando si pesta l'vna, & quando bolle, & lo fa chiaro, & se è di poca forza il vino, mettaui sene maggior quantità che se fosse possente, vero è che il gesso è cattiuo molto al corpo. Altri ui gittano cenere di sarmenti, & douria esser prohibito sotto graue pene, & se il vino è nero sia di vitame rosso, & se bianco di vite bianca, et anco della natura del uino o migliore, & alle volte grano di finocchi, o di anici trito tutto insieme, & manigliato molto. E dopo che sia posato mutisi il vino chiaro in vn'altra botte, & è bene che alle volte di queste cose si gitti buona quantità di arena di fiume ben lauata, perche purifica molto. Altri cuocono il mosto in certo vaso di terra nuoua, fin tanto che rientri la terza parte, & molto schiumato, et anco quiui mettono alcune speciarie odorifere trite o spezzate, & dopo che è freddo, si gitta nel uino, & diuenta alquanto dolce, & si conserua gran tempo, & è bene che il uaso sia pieno fino al collo, & non piu, & molto serrato che non habbia spiracolo alcuno, che piu presto diuentano acetosi gli scemi, che quelli che son pieni, come ho detto. Parimente si conserua molto a non infortire in questo modo. piglisi vn buon pezzo di buona carne salata grassa, & lardo sa senza macro, & che sia ben lauata, & tanto che perda il sale, & resti netta, et appicchisi con vna corda dentro la botte, in modo che stia in mezzo del vino, & stia quiui, & quando il vino si verrà dispensando, vadasi abbassando la corda, & sia la botte ben serrata, & causi il uino per la cā  
nella

nella, che più presto si guasta quel che si caua tagliandolo per la bocca, & spontandolo che quello che esce per la canella gentile, netto, & riposato, & anco quei che cauano il uino per la bocca della botte, non uiene a metter dentro il uasello con che lo cauano, & la bruttezza, & immonditia aiuta molto a corrompere il uino, & se è possibile siano tutti i uaselli della cantina impeciati di dentro, & di fuori, et quando sieno messi nel uino sieno ben lauati, & asciutti. Altri acciò non si faccia aceto, gittano nella botte sopra il uino in luogo di pece olio, tanto che cuopra il uino, ma per far questo non ha da esser la botte impeciata, & cauandosi il uino per la cannella abbasso sempre l'olio si ua abbassando fin che finisca il uino, & l'olio nasce poi all'ultimo, e si puo raccogliere, & quei che cauano acqua della uinaccia dopo l'hauerlo cauato puro, sappiano che quanto l'acqua sia più grossa più gagliardamente esce il uino, & perciò patisce che gitti no più acqua grossa, che della sottile.

Alcuni auisi come ha da essere il uino. Cap. 27.

**E**nsegno di esser buono il uino quando la pece gittata sopra il uino nella botte cala al fondo, & che si truoua ben consumata nel fondo della botte, o della tina, & questo si intende se il uino arriuua alla State, perche nell'Inuerno la pece sta intera, & se sta la State, o cerca quel tempo entiera non è molto buono, però si de spacciar uia, perche è segno che il uino ha in se poco caldo, & poca forza, & è buon segnale se non fa di muffa, se non ha fiore, & se pur l'ha, è bene quando l'ha del color del uino, cioè che se il uino è bianco debba il fior esser bianco, & se rosso, rosso, ma quando il fior del uino bianco appare alquāto vermiglio, et il fior del rosso tira in bianco, non è uino da hauer credito. parimente per la maggior parte il posamento o feccie del uino o guasta o conserua il uino, per che qual sarà la fece sarà il uino, & potiamo prouar qual debba esser la fece in questo modo, facciasì nella coperta vn picciolo buco che capa vna canna sottile così lunga che giunga al capo della botte, & stopisi di sopra col dito grosso, & taglino di sopra, la prima volta uscirà il uino, & dopo tornisi a stoppar la canna, perche non ui habbia da entrare aere, & tornisi a tagliare, & uscirà la feccie, & uedasi se ha buono odore, & sapore, che di questo tal uino hauendo la feccie, & sapore, & odor buono, potrà il patrone starne sicuro che si habbia a conseruare, & per il contrario se la feccie sarà cattina, & ha cattino sapore, haurà anco cattino sapore il uino. Sono alcuni che danno vn bogliere al uino in vna pignatta nuoua, & si lascia raffreddare, & l'altro di si bene, & tal quale sarà, si crede che debba

Cali. li. 14.  
Plin. 21.  
Cresc. li. 4.  
cap. 37.



debba riuscir quel della botte, o lasciarlo vna notte in un beccchiere, che tal  
sarà quale apparirà la mattina, o buono, o cattiuo.

Alcuni rimedii per i difetti del uino. Cap. 28.

Col. lib. 18  
c. 30. & 31.  
Cres. lib. 4.  
cap. 12.

**D**issi che non era buon segno il fiore nel uino, ancora che comunalmen  
te quello gli dia odore, ma quello odore non è perfetto, & se il fiore  
rosso in uino bianco, come si è detto, dispensisi subito, ma se è del colore  
del uino si conserua assai del tempo, maggiormente con questa diligenza  
liuefegli nell' inuerno ogni mese vna uolta con un buratto picciolo, &  
quanto in ciò si vsa piu diligenza è meglio, per cioche tardandosi a leuar  
le, si insuppi il uino, & col peso se ne ua al fondo, & lo guasta tutto, & di  
ce Columella, che qualunque volta se gli leuerà il fiore si rinfreschi la boc  
ca della botte con alcuni pignoli, & si ricopra. Vi sono alcuni uini  
che o per esser di mala sorte, o di cattiuo uitame restano asperi. A que  
sti prendasi feccia di buon uino, & di essi facciansi alcuni piccioli pani, &  
mettansi a seccare al Sole, & poi pesti & triti, mettansi nelle botte, &  
cuoprasi, hauendo il uino con essa feccia tritta ben maneggiato, & gli gio  
uerà molto. Ouero piglisi farina d' orzo, & di essa si faccia vna polenta  
con buon uino, & pesta gettisi dentro la botte, maneggiando molto bene il  
uino, & indi a doi o tre dì che sia ben posato mutisi in un' altra botte, &  
gli giouerà infinitamente con questo trauasare. Quando il uino ha preso  
sapore alcuno o sia torbido il meglio che se gli possa fare è mutarlo in al  
tra botte che habbia tenuto buon uino. Tutti i uini di terreni arenosi ri  
escono migliori trasportandosi da vn luogo a vn' altro che con lo star fermi  
in cantina, & il contrario adiuene di uini nati in terreni grassi, & se a  
caso i uini di queste terre arenose sono scaldati, carichinsi in buoni utri, e  
con essi si mettano in camino in dì di gran Sole, o gran caldo, & dopo si ri  
metta in luogo fresco, & perderà quella scaldatura, & ogni mal sapore,  
che secondo il prouerbio vn Sole, & vn caldo caccia fuori l' altro, et simil  
mente il uino perde molto quel riscaldamento, mettendosi in cantina buo  
na, e fresca sequestrato dal Sole, & uenti caldi, perche questi lo guastano  
molto, e se son uini che si tema d'ouerli inacetire, lascisi nell' Inuerno che  
uiene, che il uento fresco le guarisce molto. Altri dicono che contra la  
scaldatura che ha preso il uino è buono di pigliare una bottiglia di terra  
nuoua, & ferrata bene uolta con vna corda per la bocca della botte si ap  
penda dentro, & lasciuisi stare un giorno, & dopo cauisi fuori, & si tro  
uerà di cattiuo odore, perche dicono che tira a se tutto il male della botte,  
& del uino, & sia la bottiglia netta, & di terra netta & buona. Si ha  
da

da procurare di tor uia in ogni modo questo uitio di scaldamento al uino, perche oltre che fa che sia di cattiuo sapore, fa dolor di testa, & anco è questo vn buon segnale da conoscere il uino scaldato. Dicono comunamente che quando vn scorpione picca, e morde vna persona che la miglior medicina è tritare il medesimo scorpione, & porlo sopra la morsicatura, & anco per la morsicatura della Vipera la triaca è il miglior rimedio che sia, perche nella triaca entra parte della Vipera, che pare che il medesimo ueleno, & tossico combatta contra se istesso. Dico questo per rispetto del uino, che essendo scaldato gli medica quel male un'altro piu gagliardo Sole, & Columella dice, che se nella botte fosse caduto qualche anima letto cattiuo, pur che non sia animale tossicoso, & ui si sia affocato dentro e dia male odore al uino, che si debba cauare, & abbrusciare, & fattane poluere, & cenere, dopo che sia molto raffreddata si gitti nella botte, e cō vna mescola si maneggi bene il uino, perche la ricena tutto, & con questo rimedio si fara che pigli cattiuo odore, & che hauendolo pigliato, lo perda, ma io prima lo gitterei uia che darlo ne uederlo, ancora che fosse miei nemici, che non darei a niuno quel che non uorrei per me. Il medesimo comanda che si faccia Palladio scaderà qaalche animale nell'olio, però è molto necessario che si tengano ben ferrate le botti. Il uino dolce, o non odore, o ne ha poco, & di dolce, dico naturalmente, o ha da uenire, non si beuendo presto, in odore, o in aceto, & per assicurarlo da ciò per qualche di trouasifi in alcune buone botti, perche lo muoua piu tosto a dinenire, e pigliare odore che uenir acetoso, se il uino piglia molta muffa, prendasi pā caldo come esce del forno, & con esso si atturri la bocca della botte, oue si metta dentro, & ciò si ha da far tante uolte fin tanto che lo uenga a perdere, & è bene di mutarlo in altre botti migliori. - Altri dicono che si debba prendere buona quantità di miglio molto caldo, & si debba metter in vn panno di lino molto netto, poi metterlo nel uino tante volte, fin che uenga a perder quel sapore, & gionua anco di por saluia alla bocca della botte, facendosi questa ricetta molte uolte la notte, la mattina a buon' hora, & su in uerso il tardi, facendo che sia così ben coperta, & che la saluia non debba toccar il uino. Similmente è cosa pronata pigliar uu sacchetto con sale, & calarlo dentro il uino, mettendoui insieme col sale gesso, & finocchio secco, o anici. La muffa veramente è un gran difetto nel uino & molte volte si attacca alle botti, & per leuarglielo è ben di riempiere le di nuouo o gittarui dentro buono aceto, che ui stia molti giorni. Molti altri rimedi sono per il uino che ha difetti, ma perche non son buoni per la salute del corpo io non gli recito, eccetto uno solo che è per schiarire il uino torbido, perche gli altri non sono al parer mio senza peccato, & questo



sto è galante, & senza danno. Se il uino è torbido (pur che non sia al  
trimenti corrotto, ma semplicemente torbido) prendasi secondo la gran  
dezza delle botte rispettuamente tante uoua, che per uenti secchie di ui  
no tocchino quindici, d' uenti uoua, & piglino una brocca grande inue  
triata, la quale sia piena di arena di fiume che sia bianca, & lauate tato  
che l'acqua di essa riesca chiara, e se il uino è rosso si posson romper l' uo  
ue con il suo rosso, ancora ch'è meglio che uadano le chiare di essi insieme  
con l'arena, & se è uino bianco, lieuisi il rosso dell'oua, perche con esse ros  
seggia il uino, & non riesca così chiaro, & si anco con il rosso uiene a puti  
re il uino se ui si tiene molto, perche elle si corrompono presto, & sieno  
uoue fresche, & mischisi molto con l'arena, che sia ben incorporate, &  
fra tanto con una mescola maneggisi molto il uino all'intorno, & lieuisi  
uia la schiuma, & mettasì dentro questa mistura, & rimenisì alquanto di  
nuouo, & cuoprasì la botte o tina, perche molto importa, & così stiasì un  
di, & una notte, & si trouerà piu chiaro che prima. Altri in luogo di are  
na ui gittano pece trita, & è meglio, ma nella maggior parte di queste sor  
ti di rimedij, dico che il uino che di sua natura è buono, è meglio di ogni al  
tro racconcio cō questi rimedij, che sono artificiali, ne può esser di tanta bō  
tà ne di sì gran durare, perche quando si truoua a uendere per ragione uol  
prezzo, il parer mio è che si smaltisca uia, però dice uno antico prouerbio  
che di uino ne di moro, non si deue far tesoro. Et perciocche per la maggior  
parte i uini nuoui prima che siano purgati son dannosi, per emendar che  
perdano quei seruori, & fumosità, che tengan sapore di uecchi, & non sia  
no dannosi, son alcuni rimedij de' quali io ne ponerò qui dui o tre che ba  
stano. è bene di prendere una cima di essi, & darli dui o tre bollori in una  
pignatta di terra nuoua che sia prima ben ammolata, & quella gitti poi  
così calda in mezzo barile di uino nuouo, & riposi una notte, & è bene  
che stia al sereno, che la mattina sarà di buon sapore, & non farà male.  
è bene parimente di stemprare buona quantità di pece, & così bollente sia  
messa nel uino. Altri ui mettono acqua bollente, e la lasciano poi raffred  
dare, & riposare, & ue ne sono anco molte altre, che per non esser lungo, le  
lascio a dietro.

Modo & regola da conseruare il sugo dell'Agresto. Cap. 29.

**I**l sugo dell'Agresto è assai piu diletteuol nel mangiare che non è l'aceto  
& anco piu sano, & ne i paesi doue non son Naranci ne se può facilmen  
te hauere, si conserua per tutto l'anno. Per conseruarlo si ha da pi  
gliar l'agresto quando è ben grosso, & già per uoler maturare, dopo si  
pesta

pesta in un mortaro di pietra, & nel pestarlo ui si mette alquãto di Sale, poi si tiene al Sole per dui o tre di, & poi si pone il sugo in vasi innerriati & si co:serua molto bene coperto. Altri sono che non vi metton sale, ma il sale in vero l' aiuta molto a co:seruare, massimamente essendo fatto di tale uue il cui uino naturalmẽte è di poco durare. Alcuni lo ripongono in uasi di uetro, & sopra gli gittano alquanto d'olio, accioche (si come dis si del uino) lo co:serni meglio.

Alcune proprietà del vino.

Cap. 30.

**I**l uino come dice Plinio è sangue della terra, beuuto fuor di mesura è dānofo, che abbruscia il sangue, & per conseguente il seme della generatione, minuisce la forza, accresce l'ira, indebolisce i nerui, ammazza il calor naturale. Et per questo comandaua Platone nelle sue leggi, che nõ lo beuessero gli huomini di guerra, massimamente fuor del douere, perche infiacchisce le forze, & offusca, & ingrossa gli ingegni, da molto sonno, il che nõ ricerca la guerra, ma bisogna esser uigilanti come dice di Annibale Titolimo. i maritati se sòn dati al vino han gran difetto, perche cõ esso abbruscian il fior del sangue, & così vengono a generar i figliuoli piu deboli di forze, & anco d'ingegno, & sapere, che per la maggior parte ciascun da di se il frutto quaiè egli. Il sobrio genera figliuoli temperati il deuoto contemplatiui, l'incontinẽte, lussuriosi, et il beuitor di uini, embriachi, che oltre che lo cauau dal seme, i medesimi padri gli insegnano, & ciascuno auuezza il figliuolo ne i costumi iquali è egli, & perche il uino è molto dannoso, & contrario alla forza, & santità, fu comandato dall' Angelo alla madre di Sāsone prima che si ingrauidasse, che nõ doues se ber uino, & la madre del sacerdote Samuel chiaramẽte disse a Eli, che la riprendea, che ne uino hauea beuuto, ne altra cosa la hauesse potuta embriacare. Il uino subito scalda, ma subito si raffredda il corpo, & da qui nasce, che gli embriachi son sempre freddi. Deh, se sapeessero le genti quanto sia gran ueleno il uino? (dico il troppo) che il temperato è sano, causa molte infermita, come Gotta, parlesia, rognà, lepra, & molte altre, lieua la memoria, offusca lo intelletto, impegna la lingua, abbreuia i giorni, semina molte discordie, scuopre molti secreti, consuma la robba, dishonora le persone, & per questo Salamone, & Daniello, si priuaron del uino per esser piu illuminati nella sapienza di Dio, anco il glorioso Sā Domenico padre de i predicatori per poter meglio penetrare le lettere diuine, & umane, si astenne per diece anni dal uino, & anco fra i gentili molti esser piu chiari nelle lor lettere, & studij, o non beueuan uino, o

Agricolt. Diuers. I poco

Pli. lib. 4.  
cap. 5.  
lib. 23. c. 6  
lib. 13. c. 9.  
Con. pro  
blem. par.  
3. per totū.  
Plat. 3. le  
gum.  
Iud. 13.  
Reg. 1. c. 1.  
Eccl. ca. 2.  
ca. 31.  
Daniel. 1.  
Arist. pro  
ble. part. 3.  
Ezech. 44.  
Prouer. 31.  
Ad Tim. 5.  
Psal. 13.  
Magrin.  
part. 3.  
Aphori. 3.  
Filonio  
medico.



poco, che Demostene quello eccellente Oratore, domandato perche hauea acquistata quella grande arte, & gratia in orare, disse, percioche io ho speso piu olio in vegghiare che vino in bere. Quanto nuoce alle genti di guerra il uino domandisi il glorioso santo Ambrosio, che dirà che il vino salisce, & occupa il ceruello, subito lega, & debilita tutte l'altre membra ancora che il vino gioni a gli altri membri, subito serisce, et fa male alla testa. Il vino fuor di misura beuuto abbruscia il segato, & lo guasta, & si corrompe, & per esso si putrefanno le uiscere, & se alla gente commune è tanto dannoso, quanto piu sarà a coloro che han carico di gouerno, & di giustitia, & per questo lo diuieta Dio a i Principi, & gouernatori, & poi che s'addio uietà il troppo, douerebbe farsi leggi da Principi sopra il beuerlo, in quel modo anco che si fanno, o douerebbon fare sopra gli altri uitiy dānosy, & di scādalo, percioche il uino eccessiuo riduce gli huomini in bestie, & in tal modo, che non sapendo gouernar se stessi, quei che molto beono, come sapran regger altri? Et però dice il sanio, che è in gran fastidio quel paese doue gouernano ghiotoni, & beuitori. Nell'uso del vino ciascuno douerebbe tener la briglia, et misurar si o usarlo per medicina, si come consiglia l'Apostolo san Paolo a Timotheo, percioche usandosi temperatamente aiuta molto alla salute, & escusa molte infermitadi. L'altro modo è di usarlo come sostētamento, & anco in questo è necessario la temperanza. Non posso io patire coloro che non per altro lo beono, che per piacere, il cui studio continouo, & professione è la gola, & il vino, & quel che piu mi spiace, che anco vi son de i medici che consigliano nelle lor dottrine di medicina, & di conseruare la sanità, & che è bene che una persona si embriachi una volta, o due il mese, & poco credo che mancasse di dire che fosse bene, che sempre fossero gli huomini utri di uino, et vn' altro dice, che acciò l'huomo non si embriachi, è bene che nel principio del mangiare mangino fiele di pecore arrostito, & che ciò fatto ancora che beuej sero poi molto, il vino non li farà embriachi. Si ingānò molto Filonio in quel che scrisse, che secondo che si beue ne i tēpi nostri, tengo per certo che non bastarebbe vn' fiele di vn' bue, quanto piu di una pecora. E vn' uitio quel del vino, che quanto piu l'huomo ne beue, piu restano con la sete di esso, così piu si uiene a daruisi, & di qui nasce poi, che niuno uita corta, & piena di malatie, che giamai si uidde huomo niuolento, & dato al uiuino che uiuesse sano, o che morisse vecchio. O quanto sono i tempi nostri alieni dalla temperanza de i nostri antichi, et molto sono da colpare quei che beuon senza contenersi di beuere ancora che nō habbin sete, poi che gli animali non beuono mai senza sete. Per non si embriacar ne i conuitti, è bene che ui si interponga alcune uolte dell'acqua, ma chi fara questo, poi che

che la ge  
la vuol  
& consu  
rimedio  
no. E be  
bere, &  
miglio  
perche  
le delle  
dar poi  
giando  
no esser  
dico io i  
lore, sap  
molti, se  
bianco.  
alquan  
gli è il p  
membri  
& per  
conico.  
retto,  
che ha  
humor  
chiam  
sca, il d  
uinerse  
altri for  
ni grossi  
dar i rog  
che uiuo

Cotte  
loro  
sanano  
lo. L'a  
si lauau

che la gente piu la fuggono che i cani rabbiosi? & che anco col uino non la vuol bere niuno, quanto piu sola da per se? & perche secondo si beue, & consuma il uino, è forza che ui si uo embriachi, ponerò qui dui ò tre rimedij, o con che gli huomini non si embriachino, o embriacati si medichino. E bene acciò l'huomo nò si habbia da embriacare, mangiar inanzi il bere, & dopo cauli crudi con aceto, o il fiele che io diffi di pecora, ma la miglior medicina è di lasciarlo stare o usarlo molto temperatamente. Et perche aborriscono il uino dice Plinio, ch'è bene di gittar due o tre anguille delle grandi in vna brocca di uino puro, & quiui lasciarle affogare, & dar poi quel uino a bere a quei che embriacano che l'abborriranno, o mà giando o dandogli si da mangiare anco di quelle anguille. Parimente dico no esser buono di cuocere pesce Ceciale in luogo di Anguille, & questo dico io in generale, E da sapere che nel uino si considerano cinque cose, colore, sapore, odore, sustantia, & età. I colori anco che secondo i medici sien molti, secondo Plinio son tre, nero, bianco, & rosso, che è tra il nero, & il bianco. Il nero è buono per le persone asciutte come sono i colerici, & anco alquanto sanguigni, & se i gottosi n'han da bere di alcuna sorte, questo gli è il piu sicuro perche è piu restrittiuo ne lascia correr gli humori alle membra. Il bianco è buono per le persone humide come sono i flemmatici & per coloro che hanno il mal della pietra, & questo, & il rosso è malinconico, & si loda di questa tal sorte quello che in Francia è chiamato Claretto, che perche tiene il mezzo è buono per tutte le complessioni. Il uino che ha fumo offende la testa, & embriaca piu presto, perche l'empie di humore. Nel sapore, vno è dolce, l'altro è soaue, l'altro è bruschetto cosi chiamato da Italiani, ilquale è miglior di tutti per la State, perche riscalda, il dolce è buono per l'inuerno, ma il suauo o amabile è quello che piu uniuersalmente aggrada, & è uino da tutti i tempi. Vi sono uini grossi, altri sottili, i tinti sono per la maggior parte grossi, & chi usa di bere uini grossi, facendo massimamente essercitio per il quale si uengono a riscaldar i rognoni ui si congelano arene, e pietre, & diffulta di orinare, con che uiuono uita penata, & breue.

## Proprietà delle uiti. Cap. 32.

Otte in acqua le frondi delle uite, & poste ne i polsi refrigerano il calor della febre. uerde, & peste, poste sopra le piaghe le san nette, & sanano, & poste sopra la testa inducon sonno, & confortano il ceruello. L'acqua che corre di queste, beuuta, rompe la pietra, & se con essa si lauagli occhi, si chiariranno, assottiglia la pelle della faccia, & lieua

Cres. li. 4.  
cap. 13.



le pentelle. Lieuano il dolor della testa le fronde peste posteui sopra. Ce nere di sarmenti è buona da far empiastro con sugo di ruda, & olio per le morsicature uelenose, fiamma di sarmenti è piu sana che niuna altra, & il legno delle uiti dura piu tempo, secondo che scrive Plinio, pur che sien tagliate nello sinuuir della Luna, & del giorno.

Di alcune proprietà dell'vue. Cap. 32.

Magrini  
parti. 2.

**Q**uanto son l'vue piu fresche piu partecipan di flemma, & per questa cagione producon enfiagioni, causano schirantie, & dolore di mascelle, & di denti, & quanto sono piu humide piu nucono. I Moscatelli dan dolor di testa, & chi uorrà che non faccia tanto male tengali vn gran pezzo in acqua fresca che perderan gran parte di quel fumo, ouero sien colte col freddo, & rogiada della mattina. Tutte l'vue da mangiare han da esser colte col fresco della mattina, o tenute in acqua fresca vn pezzo. Quelle che sono state appiccate son migliori, perche nō son tanto humide. Si hanno da mangiare nel principio di tutte l'altre uiuandi per esser di leggiera digestione. Nel tempo della uendemia, & quando l'vue sono fresche, è bene per coloro che mangian molto vue, mangiare qualche pomo granato agro, perche gli tagli la flemma. I medici dāno vn consiglio perche l'vue fresche o fichi non faccian tanto male, che le mangi l'huomo con noci d' amandole, ouero auellane, & nocciuole, & per questo alle uolte de i grandi si usan metteruifi mondate in acqua rosata, o cō zucchero. Le vueASSE confortano lo stomaco, son di buono, & gentil nutrimento, & son migliori quelle che son di vue nere, & di uigna, sibiari, con la uoce, & nettano il polmone, & quei che non han grani, son buoni per mangiar inanzi, & quelle che l'hanno, per dopo pasto, per quietar il cibo, & riposar lo stomaco. Allegran molto coloro che l'usan di mangiare (come dice Magrino Milanese) Mangiate a digiuno di soppilano il segato, & acconcian la mala complessione, aiutandolo la memoria. I gusci che son forti posti sopra qualche abbrusciatura fresca, non la lascieran leuar sù, facendosi però prima che cominci a far la uesica, & il medesimo effetto farà vn panno bagnato in aceto, e similmente l'vue fregate nell'abbrusciatura, per laquale è bene farlo subito, & rinfrescarle molte uolte.

Dello aceto, & di molte maniere da saper farlo.

Cap. 33.

**L'**Aceto si fa in duo modi l'vno da se istesso ch' il uino si corrompe, & diuenta acetoso, l'altro si fa con artificio, & di questo diremo  
Cres. lib. 4. cap. 46. quel

quel che si ha da fare, perche in alcune parti è di tanto prezzo, & tanta  
 estimatione, che non è di maggiore il vino onde vogliono artificiosamēte  
 far di vino aceto, perche quādo non vi sia vino si puo farne di molte sorti.  
 Fassi l'aceto di uino in questo modo, por il vino al Sole in qualche botte,  
 che ni sia stato aceto, & se non si pone al Sole sia almen posto in luogo cal  
 do, o presso il foco. Vn'altra ricetta è, di tramutarlo in seccia doue sia  
 stato aceto, & quiui lasciarlo qualche giorno. Si fa similmente, & presto  
 di vino aceto, scaldando ben al fuoco verghe di acciaio, & metterio nel ui  
 no, & questo si faccia molte uolte, & coprasì la botte, che non suapori, &  
 esca fuori quel caldo. Ma questo sia cattiuo aceto, & anco non sano, che  
 riesce di cattiuo sapore, & non buono per la salute, onde io reputo meglio  
 che in luogo di verghe di acciaio si pongan tegole, o mattoni nuoni netti,  
 & politì, & ben infocati, et così si habbia da mettere nel vino chi vuol di  
 esso farlo aceto, & cuoprasì che non esca il uapore. Piglisi similmente  
 una brocca o barile di buon vino, & bene coperto si metta in vn caldaio  
 d'acqua, & pongasì la caldara sopra il foco, & bolli bene; così si infor  
 tirà molto presto. Buttandosi in seccie vecchie vino per l'ordinario in  
 fortirà sempre, ma deuono le botti, acciò non si guastino, sempre tener den  
 tro uiuo o aceto, perche altrimenti lasciandole senza cosa veruna di humi  
 do le botti pgono del secco, & si guastano. In oltre si puo fare aceto  
 forte in questo modo, prēdarsi Cere se saluatiche quādo cominciano a ma  
 turare, & meglio anco son corgniali, & more, quando sono rosse, & agre  
 sto grosso ben forte, & ghiande saluatiche prima che maturino, et pestate  
 tutte queste cose insieme, piglisi poi del miglior aceto che sia possibile, &  
 incorpori tutto insieme, & faccisi piccioli pani di essi, & si metta a sec  
 care al Sole, & quando si uorrà far aceto, meschini si stemprati quei pani  
 con vn poco di uiuo in tanta quantità quāto si puo considerare, che sia per  
 infortirlo. Questo modo che ho detto di far aceto, & il seguente è mol  
 to buono per viandanti, et gente marinaresca che si possono portar l'aceto  
 in vn sacchetto, & di improuiso si puo fare, & se per sorte non hauesse  
 aceto per mescolarlo con quelle cose acetose si puo far cō sugo di Naranci  
 ben forti. Piglisi agresti di due molto acetose, et dopo l'esser bene maneg  
 giate facciasi di esse pasta, & pani, & pongasì doue si habbino da asciu  
 gare, & nel far questi pani, meschini si aceto forte, & di questi pani poi  
 mettansi quei che si considererà bastare in una scudella di uiuo, & subito  
 sarà aceto. Si fa aceto rosato molto cordiale i odore, pigliādo buono aceto  
 bianco mettendoui dentro rose rosse, o sien uerdi o secchi, che son assai mi  
 gliori che le bianche. perche con le bianche diuenta l'aceto rosso, bisogna  
 poi che sia tenuto in vn uase inuetriato quarāta giorni, poi gli sien leuate



le rose, & dopo si metta in vn' altro uaso, & poi si conserui in luogo freddo. Se si vuol far di grana, piglisi vn'oncia di poluere di grana di quella con che si tingono i panni fini, & tengasi al Sole qualche dì, & bene coperto come quello che si è detto delle rose, & conseruasi tutto insieme, cioè che non si separi la grana dallo aceto, & è questo aceto di grana il piu eccellente di tutto, imperochè la grana è molto aromatica, odorifera, cordiale, & calda, che uiene a temperar alquanto la gran frigidità dell'aceto. Questo di grana è molto buono da odorare in tempo di peste, & quando è l'aere corrotto. Altri fanno aceto di fiori di salvia, come io uidi in Roma, & è molto gentile, & molto odorifero, & si fa anco mettendoui le rose o la grana, & in questo modo seguita che si puo far di qualunque sorte odorifero, & cordiale. Si fa l'aceto esquilítico che è di cipolle esquilítiche o di fichi, & quando parlerò di queste cipolle, & di fichi dirò nel modo che debbe farsi, & della proprietà loro.

Della proprietà dell'aceto.

Cap. 34.

Pli. lib. 23.  
cap. 12.  
Tito Liui.  
lib. 2. ter.  
decade.  
Ph lon. li.  
7. de cura  
tertianæ.  
Magrin.  
partic. pri.  
cap. 2.

L'Aceto è freddo, & secco, il bianco, è molto migliore, & di maggior eccellentia, che'l negro, ha proprietà di penetrare, & di tagliare. & pungitino, stringe, & posto sopra le infiammazioni ripercuote o restringe & dietro le materie, risolve, & disenfia, posto al naso impedisce il uomito, & per questo è bene, per coloro che nauigano, & per coloro che non possono ritenere il cibo nello stomaco, dà appetito, & se con esso si laua la carne che già cominci vn poco a putire, la riduce quasi nella sua perfettione & se lo stomaco è ripieno, beuendosene vn poco l'aiuta molto alla digestione, & se lo troua uacuo la impedisce. Le salse che sono con l'aceto danno grande appetito, & rinfresca il fegato, fregandosi con esso i piedi lieua uia molto il caldo, & mitiga l'ardore della febre terzina. Beuuto caldo è buono beuerlo subito che alcuna persona hauesse mangiato qualche cosa uelenosa, & lauandosi con esso la bocca restringe i denti che si mouessero. E buono di far con esso gargarismi, per il mal della gola, che procede da flemma, et anco in quelle che procedono dal sangue, come son le schirantie che sogliono nascer nella gola. beuuto ammorza i uermi, o mangiando sopra in esso, ma non si dia alle creature picciole, & che allattano. Lieua sì milmente il singhiozzo tenendosi in bocca, toglie l'angustie del caldo a quei che stan ne i bagni. E buono contra il caldo del Sole lauandosi con esso, beuuto o mangiato toglie la sete, & uelle uiuande salate lieua il sapore del troppo sale, & soppliscono al difetto di quelle che han poco sale. E buono di lauarse con esso il capo, perche non cadano i capegli, & è utile con

tra la tegra. E medicinale, che posio sopra le morsicature de i cani, de gli scarpioni, delle aragne, de i centopiedi, & di altri simili animali uelenosi, lauandosi minutamente con esso le guarisce. Lieua similmente la uandose ne la dentagione. Contra le lentigine beuuto, & posto sopra è salutifero, & non lascia quagliar il sangue, & per questo è buono per il tempo delle ghianduse, che quelle che son già unite, & col ueleno sparge, & discioglie. E buono contra la morsicatura di vn serpente molto uelenoso che si chiama l'aspide, si come raccôta Plinio di un fanciullo che portaua una bottiglia di corame di aceto, & gli morsicò vn' Aspide, & ogni uolta per riposarsi poneua in terra quella bottiglia sentiuua piu il dolore che quauado la portaua in mano, & essendosi posto a mente di questo fu conosciuto, che l'aceto era buono contra quel ueleno, & gli fu dato a beuere, & con esso gli fu lauata la ferita piu uolte. Et anco dicono esser buono contra il dolor de i piedi (che io penso che sia la gotta) lauandose gli con esso quando è caldo, come si racconta di Agrippa. Posti panni bagnati in esso sopra il granchio è molto singolar rimedio, ma per far empiastri è bene di mescolarlo con altri sughi o acque, per che egli solo raffredda troppo forte, & potrebbe nuocere. perde molto la forza col pane duro, o con uino o con sale, con l'acqua ogn'uno lo fa. si rinforza la sua uirtù con qualunque sorte di speciarua solamente puo hauere vn male che è rischaldarsi ma questo si perde col tempo. E di tanta forza lo aceto che con esso si spezzano i sassi come fece Annibale andando a far guerra a Roma ni per farsi strada, onde potesse passar con l'esercito, & le bagaglie, & per questo bisogna che prima si faccia far gran foco sopra i sassi, & dopo che fian ben caldi gittisi sopra l'aceto, & apriranno, & disfaranno come terra. Ha da essere l'aceto molto forte per questo, perche con piu efficacia cauerà ne i sassi, & subito poi con picconi, et zappe caueransi, che si troueran teneri. L'aceto fa gran danno alla uessica, & i nerui, si guaridin da esso i paralitici, & gottosi, & tutti quei che han dolore di costa. L'aceto è morte della colera, uita della uelanconia, uo' dir che il colerico lo deue usare, & il melanconico se ne deue guardare, & coloro che sono grauati dalla granella fugarlo, come anco i melanconici. L'aceto a colui che l'usa fa inuecciar presto. Alle donne è molto dannoso di usarlo per rispetto del mal della madre, ma è ben buono a loro per anasarlo quando la madre lor fa in quel punto dispiacere, che la fa risugir dentro. La pietra pretiosa Margarita, & Balascio, o Smeraldo, & Perla si mettono in aceto forte perdon la lor uirtù, & ui muore dietro come si nota del conuito di Cleopatra, che fece a Marc' Antonio Capitano Romano per fargli maggior festa, che si leuò di petto un Balascio (secondo alcuni) che uale

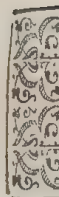


# L I B R O

Iuue. Sa 2.  
Col l. b 3.  
cap. 13.

na una gran città, & mesolo in vn uaso di aceto molto forte, che haueua fatto portar quiui, spogliò in questo modo la pietra di tutta la sua uirtù & della sua anima che chiamano i naturali la quinta Essentia, & fatta questa generosità (laquale io chiamerò più tosto gran pazzia) mise mano a molte altre pietre simili di gran uirtù per farne il medesimo in seruigio di Marco Antonio, ma egli non uolle, et glie lo sturbò. Ha similmente l'aceto uirtù di conseruar carne o pesce, che non si guasti, & è ragione che se ha uirtù di ritenere la carne corrotta dalla sua corrottione già principia ta, quanto maggiore haurà uirtù di preseruarla che non si corrompe. Dice similmente Plinio, che se auuien che i marinari si sentono in mare nascer tempesta & che gitterà vna botte di aceto in mare, cesserà la tempesta, & si quietaran l'onde.

7L FINE DEL SECONDO LIBRO.



A

DAL  
E



no giudi  
almeno  
te. Et pe  
maggior



# AGRICOLTURA TRATTATA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA  
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

## LIBRO TERZO.



Alcune generalità de gli alberi. Cap. I.



**G**LI veniamo hora (per gratia di Dio) al terzo libro, che è trattato de gli alberi, nelquale noi tardaremo piu che in niuno de gli altri due, perche è necessario di farlo, essendo tanta la uarietà de gli alberi che per poco che si dicesse di ciascun di essi sarebbe un non finir mai. Ma non intendo io di parlare se non di alcuni alberi che noi in queste parti nostre conoscemo, ma per quel che noi diremo potranno chi leggerà no giudicar la regola, appropriandola ne gli altri, che non è possibile, o almeno sarebbe cosa molto faticosa, & lunga, uolerle porre, & recitar tutte. Et perche uo' dar principio alle regole generale a tutti, o almeno alla maggior parte de gli alberi. E la prima dire, che ne gli alberi, non è

Col. lib. 2.  
c. 18. & 20.  
Cres. ca. 3.  
Tullio de  
Senec. 4.  
Plu. in uita  
Ant. 33.  
Veg. 1. gē.  
Varr.  
Senec. li. 1.  
epist.  
Incipit epi  
stola quo  
que.

tanta



tanta fatica come nelle uiti, & ui è maggior utile, e diletatione in ueder la frescura delle frondi, i colori, e odori di diuerse sorti di fiori, la uarietà e i sapori nella moltitudine de' frutti, ombria nella state, musiche soauissime di diuersi uccelletti che gorzeeggiano sopra gli alberi, mille sorti di frutti che succedono l'un dopo l'altro. altri freschi, altri freschi, & secchi. Non mi uo' mettere a riferir per intero la politezza, & la utilità de' gli alberi, & giardini da frutti. Ma chi vorrà goder essi nella uecchiezza se Dio darà gratia di arriuarci (che non è persona che non pensi di uenirui) procuri di piantargli nella sua giouentù, che una delle cose nellequali i uecchi si pigliano piacer grande, come dice Marco Tullio, è de' gli alberi che piantarono quando erano giouani. Non si deue l'huomo ritenere di non piatarli anco in uecchiezza, che quei che alhora pongono alberi son come quei che si maritano nella uecchiaia, che lascian poi i figliuoli piccioli, & orfani, non perciò si deue lasciar di piantargli, che ancora che essi proprij non gli hauessero da goder mai, più uale lasciare a nimici nella morte, che di comandare a gli amici in uita, quanto più, che non è huomo per uecchiarello, che sia, che non habbia speranza di uiuere un par d'anni. Deusi però sempre l'huomo in questo essercitare, essendo uno essercitio santo, tanto piaceuole, & diletto, che quasi non puo esserne un altro maggiore, che una buona opra di piantar vn' albero gioua a presenti, & a posterij che uerranno, e quanto uiue l'albero tanto aiuta quella buon' opra, che il seminare i campi di grano solamente gioua a quei che lo seminano, & a pochi dopo loro, ma piantar alberi è per figliuoli, & nepoti, & molte generationi, & come altri gli piantaron per noi, e godemo della lor fatica, giusta cosa è che noi ancora fatisamo in piatar per noi, & per quei che ci succederanno, che posto ben mente niuno è nato per se istesso solamente, che a simili poco si deue hauer obligo. Hora che è dimostrato che ciascuno deue procurar di piantar alberi, diremo che la età più conueniente (secondo gli agricoltori) è di uenti a trentacinque anni. Ma il parer mio è, che quel che in ogni di puo farsi, & gioua, che in ogni tempo si faccia, & dopo che un huomo sa far qualche cosa, fin che è uecchiarello, non si può tenere, è bene che pōga, e pianti alberi senza aspettare età determinata. Quanti in uecchiezza hanno piantati alberi, che non ne sperauan di hauere, & uedern mai frutto? & hannoli poi goduto molti anni, & quanti a i uenti anni hāno goduto de' gli alberi che piantarono quando eran fanciulli? Si dice che l'huomo deue prima piantar gli alberi che edificar case, perche gli alboreti lo aiuterà a far la casa, & non la casa gli alboreti, ma ben mi pare che ciascu debba procurare di hauer casa doue si habbia da mettere, e quando gli alberi lo faranno ricco, allora potra inalzarla, e meglio edificarla

ficarla, & questo è quel che al parer mio vuol dire, quel prouerbio. Hor chi vuol piantar alberi è necessario che si ricordi di quel detto di Virgilio, *Quid quæque ferat regio, & quid quæque recuset*, che vuol dire, che ciascun deue por mente qual pianta si puo meglio alleuare in ciascun paese, che poco giouarebbe il piantar Naranci, & oline in Inghilterra, o in Fiandra, ne cerese o castagne, ne le secche di Barberia, in vn paese si allieua vn frutto, & in vn altro un altro, ma pochi son gli alberi (fruttiferi di to) che si crieno ne gli estremi o di molto freddo, o di molto caldo. La maggior parte delle cose si quietano, & stanno bene col mezzo. Et il medesimo adiuuene nelle terre humide, o secche, come in paese doue mai o rade uolte si parte la niue, qual albero puo nascere? o se nascera, tome potrà alleuar si? come dice Marco Varrone. Hor doue è estremo caldo è cosa chiara, che se non ui è abbondanza di acqua, non si alleuerà pianta alcuna, perche la medesima ragione basta per questi duo estremi, che nell'uno manca il calore per lo smisurato freddo, & nell'altro l'humore per il grandissimo caldo, e senza queste due cose insieme, mal puo crescere albero alcuno. però a ciascuna piata, perche habbia il mezzo è il tēperato, & il piantarsi doue più gli conuiene, è necessario di saper prima la sua natura, o dargli doue sarà piantato quello che naturalmente ricerca in quanto si potrà con l'arte & facendo questo imiteremo la natura che comunalmente produce le piante in quei luoghi, che gli conuengono (come dice Teofrasto) che a quelle che fa male il freddo ha posto in terre calde, & quelle che impedisce il caldo ha posto in terre fredde. Hor chi saprà ben conformarsi con la natura (dico in questo delle piante) dà a chi la imita, et aiuta ella rispoñde et aiuta bene, che molto aiuta l'arte la natura, e la natura l'arte. Ne i paesi tēperati son migliori gli alberi, & i frutti, che in quei che sono nell'estreme parti caldi, o freddi, eccetto alcuni alberi, la natura de' quali è di allenarsi in simili luoghi, si come si dice della Salamandra che uiue nel foco.

In quai terre ò siti si alleuano bene gli alberi. Cap. 2.

**P**Rincipalmente si ha da sapere ellegere il terreno per ciascuna maniera, & sorte di albero, & questa è regola comune, che la terra che si apre per il gran caldo nella State è cattina, percioche per quelle aperture penetra il caldo alle radici, & le secca, come si è detto nel libro secondo delle uigne. è parimente cattina qualunque terra salata o amara, & doue nascono acque salate o amare, o di altro cattino sapore, perche qualunque pianta ha in se, & nel suo frutto alquanto della qualità del paese, & terreno in che si allieua, che se è salata o amara la terra, per forza ha da partecipare di esso ancora il frutto, oltre che ne i tali gli alberi per la malignità della sostanza che pigliano da sì cattini terreni, sempre son starfi

Cres lib. 2.  
ca. 1. li. 5. c.  
2. li. 6. c. 2.  
Col. li. 13.  
cap. 18.

tari,



# L I B R O

rari, infecchiti, rognosi, di poca uirtù, & sustanza. Terreni duri, asperi, forti, & arenosi, deboli, son parimente cattiuu, che ne gli uni non possono calare l'acque alle radici per la lor gran durezza, & ne gli altri per esser deboli, se ne ual l'acqua troppo presto al basso, & in questi tali terreni con poca pigrizia del padrone si perdono, & seccano gli alberi. I terreni molto humidi son pochi alberi buoni. Se non son di quelle piante che si chiamano acquatice, come son salci, o uimini, però ne i tali è bene che corra l'humore, che se ui resta è molto dannoso. La maggior parte de gli alberi vuol terreni leggieri, & asciutti nella superficie, ma bisogna che da basso habbia corpo, & humore. Comunalmente i terreni molto grassi, & buoni da frumento, & quelli che son untosi, non son per alberi, & piante, perche le piante per la maggior parte uogliono terreni grassi, & leggieri, & uogliono similmente per la maggior parte, aere & uenti freschi, perche con questi stanno piu sani, la fronde è piu uerde, & i frutti piu salutiferi, & saporiti. Quei terreni sono buoni per gli alberi, che oltre l'esser di lor natura buoni, hanno tanta frescura, & humidità che senza adacquarsi crescono le piante bene, & portano il lor frutto, l'uno perche son di manco fatica, & manco spesa, & il frutto, e piu sano, & piu saporito. I secondi terreni perciò son buoni doue son acque da poter adacquarli da piedi. I terzi quelli che hanno acque nel fondo, & si ha da cauare con ingegno. I terreni che io dissi esser buon per le uigne, son buoni per gli alberi, ma questo auiso dò io generalmente, che non se intende che per tal sorte di terreno buono per alberi, si crieran ben gli alberi nelle regioni contrarie a tale albero, uengo all'esempio la palma ricerca terreno arenoso, & molto leggiero, & ancora, che in simil terra si pianta nella Fian dra non nascerà ò almeno non ui si alleuerà, perche è necessario che aere, e terra concordino insieme per la productione, e conseruatione delle piante, & se un'osso di dattilo caderà in terreni molto caldi, ancora che non sia curato, si allieuerà, & uenirà grande. Parimente gli alberi ò uogliono molta sustantia o non. se uogliono gran sustantia, piantensi in terreni sustantiosi, & si poca, in terreni deboli, perche l'albero che ricerca molto humore, & sustanza, piantarli in terreni deboli è un non dargli il nodrimento, & i fiachi in terreni grassi, è un porgli doue si affuoghino, & non fruttifichino. Parimente doue si uoglia che si allieuinino copia di alberi saluarici, è segno che quini sarebbe buon terreno per gli alberi domestici della sua sorte, come uerbi gratia, doue son sambuci buono per oline, doue son peraccie, è buono per pere, doue nocchie saluatiche per auellane, & cosi discorrendo. Qualunque che uorrà piantar qualche albero ponga ben mente se li uicino ue ne è qualche uno di quella sorte che vuol piantar

piantare  
& di be  
po, & se  
speranza  
& l'esse  
pe Alfo  
alleuan  
grado f  
za da v  
domest  
no catt  
tare albe  
fruggon  
Parime  
quanto  
l'albero  
& destr  
tura lo r

Si con  
Srican  
de gli al  
& que  
ghi fresc  
la molt  
saporito  
beri che n  
uono piu  
uimono ue  
Il medes  
foglie, uim  
re del fred  
lito, & pi  
to, che son  
bitano ne  
ne gli albe  
uo i naran

piantare, o sia saluatico o domestico, ponga ben mente, se è fresco, uerde, & di belle rame, se porta frutto, o se è secco, rognoso, & di brutto corpo, & se è sterile, ponga ben mente se procede per esser mal tratto, che tal speranza deue poi hauere di quello che egli pianta, quale è la presenza, & l'essere di quel che uede, & questo auiso mi ricordo soler dar spesso Lo pe Alfonso di Ferrera. Similmente è buono terreno per arboreti doue si alleuano alberi saluatici, che sono grandi, & belli, & nel suo essere, & grado fruttifero, et percioche molte uolte ponerò comparatione o differenza da vn'albero all'altro, intendasi sempre essere vna sorte o saluatico o domestico. Ne i terreni cretosi gessosi, se non sono in fondo per le radici, sono cattiuu, & pochi alberi ui si alleuano. Similmente non si han da piantare alberi di forte alcuna doue danno canali d'acqua percioche le gocce struggono molto tutte le piante, & massimamente quando son giouane. Parimente non si deue mai piantar alberi appoggiati a muri se non in quanto essi l'habbino a diffender dal freddo, o Sole secondo la natura dell'albero, ne i piante spinose da fratte, perche l'vno, & l'altro mangiano, & destruggono molto questi alberi, eccetto se non fossero tali che di lor natura lo ricercassero, & ne habbia bisogno, come edera, o gelsamini.

Siti de gli arboreti.

Cap. 1.

**S**I come io dissi trattando delle uigne, che quelle che erano ne i piani castricauan piu di frutto, che quelle che erano ne i colli, similmente dico de gli alberi che sono nelle ualli producono piu frutti, che quei de i piani & quei de i piani piu che gli alti. Gli alberi che sono ne i colli, & luoghi freschi, danno i frutti migliori, & con la miglior uengono a pagare la moltitudine. è il frutto piu sano in se, & anco per chi lo mangia piu saporito, di miglior odore, si guarda piu tempo, & non è meno ne gli alberi che nelle genti, che coloro che uiuono in luoghi alti, & asciutti ui uono piu sani con miglior colore, & doppia forza, et similmente quei che uiuono uerso tramontana, piu che coloro che stanno uerso gli altri uenti. Il medesimo adiuuene ne gli alberi, che a i tali non si cadono cosi presto le foglie, uiuono piu tempo, ne si creano tanti animaletti ne i frutti per amore del freddo, & dell'aere, che gli scuote, & netta. Hanno il legno piu polito, & piu forte, & anco per esser habitati ne i freddi non si gettano tanto, che son molto col freddo induriti, lo sopportano piu, che quei che habitano ne i luoghi battuti dal Sole, & poco aerosi, & caldi. Sono ne gli alberi alcuni che gittano la radice in fondo a guisa di rapa, come sono i naranci, et pini, & questi tali alberi, & quei che sono come essi, uogliono

Theo. li. 3.

de histor.

Varr. li. 1.

cap. 4.

Col. l. b. 3.

cap. 18.

Cresc. lib. 3.

cap. 13.

Pall. 3. lib.

1. cap. 6.

Plin. lib. 17.

cap. 3.

Sap. 4.



LIBRO

gliono la terra profonda. Sono altri che gittan la radice in maniera di capelli in alto, & questi tali sopportano meglio terreni leggieri, e il me desimo nelle herbe, che alcune hanno le radici sotto, & altri l'hanno capil lare, & in alto. In questo de i siti cape assai meglio quel che hora uo' dire che colui che uorra far qualche gentile arboreto o giardino procuri le cose seguenti che hanno di bisogno. Il primo, & principale la terra qual si conuenga alla natura de gli alberi, ha da esser per maggior parte leggiera & dolce di lauoro, & di sapore, & come ho detto, che habbia abbondanza d'acqua, percioche con essa anco in luoghi sterili si allenano bene gli arbo reti, & se ui è fonte è molto migliore per esser con minor spesa, & se non l'ha, sia di fiume, che ancora che sia di maggior spesa, è nondimeno di mag gior uirtù, & sustantia, l'ultima acqua è di pozzo, che coloro che usano acque di legumi è per non poter far di meno che son cattive, & assai cor rotte, ne puo dar buono sustentamento all'albero. procuri parimente di far buona serratura all'arboreto, acciò che le bestie non rodano le piante, che non è nel mondo cosa così uelenosa per qualunque albero come è il dente dell'animale, et anco si ha da far acciò che niuno habbia da entrarui senza la uolontà del patrone, che non indarno dice la Sapienza, ancora che ad altro proposito Hortus conclusus. Del modo di queste serrature parlerò piu inanzi. Sia uicino alla casa, perche il padrone lo uisiterà piu spesso, et sia meglio trattato, & sia lunge da Cloaca, perche il fiume che essala da simili sporcitie che ui si gittano fanno gran danno a gli alberi quādo sono in fiori, & quanta utilità fa il letame posto alle radici nel tempo, & mo do che si deue tanto maggior danno fa il fiume di esso appanando l'albero quando sta in fiore. Siano parimente gli arboreti lontani dalle aie, doue si trita il frumento, percioche uola la paglia, & si pone sopra le frondi de gli alberi, & ortagli, & le fanno seccare. Procurinsi piantare le mi gliori piante, che si potranno hauere, che dian molto frutto, buono, & con tinuo, che non occupa piu terra la buona, che la cattua, ne ricerca piu lauro, & quella che si trouerà esser cattua, o sia da tagliare, & pian tare, ouero ui si inserisca il frutto buono, che così si uiene a perder molto tempo, & gli insiti non riescono molte uolte, & ancora che riescono, tan to son migliori, quanto è migliore il tronco. Gli alberi il cui frutto gua sta la rosciada, come son la cerefe, deono esser piantati all'Oriente, & a chi gioua piantinsi all'Occidēte, o Tramontana, e similmente è necessario chi niuno lasci perdere i siti, che son proprij per ciascuna cesa, come doue è acqua piantar alami, salci, & quelli che con l'umor uiuono, et crescono, che è gran uiltà lasciar l'huomo perder quello di che si puo p'euale re con buona coscienza. E da por mente che ne gli alberi fruttiferi, non dor

man

man galli  
frutti.

Scrive  
Stutti  
posta pe  
della ter  
cada in te  
molto uia  
per la con  
della natu  
da elleger  
& di que  
geno le ra  
o di ramo  
tato, o p  
nanzi.  
no che si  
ta (secon  
alcune  
& seme  
re, ma m  
uirtù che  
suanti, p  
essi riesco  
spantino,  
ci, che la n  
hian se me  
o di ramo,  
Molti d  
forza ne i  
non han u  
ogni alber  
Ginevri, &  
leuari, ad  
ciascuno  
barbato o

man galline, perche empion con i lor pidocchi gli alberi, & guastano i frutti .

De i modi da piantar gli alberi. Cap. 4.

**S**criue Teofrasto di molti modi da seminare, & piantar alberi, ma di tutti, tre soli ne scoglio io per lauoratori, che l'altri di nascer da sua posta per inanti, è come nascon l'herbe ne i campi di una occulta semenza della terra o commistion de gli elemēti, o il nascer di una di vn ramo, che cada in terra, come è accaduto, ne i sambuchi, oliue, et altri alberi, che hā molto uiua la forza di pigliare, & di produrre, ma io le lascio piu presto per la contemplatione de i filosofi, che disputano, & scrutiniano i secreti della natura che per l'essercitio de i lauoratori, che continouamente han da ellegere il piu sicuro. Dico, che ogni albero si puo piantare o seminare, & di questa sono i barbati che nascono lunge da l'albero doue non agguinano le radici, o di barbato di quei che nascono dalla radice strappandole, o di ramo. Piantar di ramo è in tre modi, o tronco tagliato, o ramo schiantato, o punta da inserire, & di questi diremo di ciascun da per se, piu innanzi. Sappia qualunque agricoltore (& chiamò agricoltore ciascuno che si diletta di lauorar terra o sia Re, o chi si uoglia) che ciascuna pianta (secondo che testifica la sacra scrittura) ha forza da nascer da se istessa, alcune solamente della semenza, altre di piantone o ramo, altre di ramo, & semenza, & ogni pianta che habbia semenza ha forza in essa da n. u. e re, ma molte uolte ne sono che l'hanno cosi fiacche, & di si poca forza e uirtù, che gli alberi, che di essa nascono son tardi in allenarsi. . . . Essono suaniti, portano il frutto tardo & suanito, & anco la maggior parte di essi riescono sterili, & che per esser buoni è necessario che si insitino, & tra piantino, & la pianta che non porta semenza nasce ne i suoi rami o radici, che la natura in cosa ueruna ordinaria, non è difettosa, & ogni pianta ha in se medesima la sua semenza, dallaquale si moltiplica o di semenza, o di ramo, o di radice, & anco alle uolte in tutto.

Molti de gli alberi portano semenza, & anco la maggior parte han forza ne i rami, & piantoni per nascer di essi, & farsi buoni alberi. altri non han uirtù ne i rami, che è molto falso quel che disse il Crescentio, che ogni albero pigliaria di ramo, il che è impossibile nel pino, nel Cipresso, Ginebri, & molti altri, a quali ha anco dato Dio uirtù nel ramo, per allenarsi, ad altri solamente nella semenza, & ad altri nell'uno e nell'altro. Ciascuno albero che non habbia semenza è necessario che nasca o di alcun barbato o di radice, o da alcuno ramo, o piantone, come i salci. Altri han più

Teo lib. 2.  
hist. de cau  
sis.

Cres. li. 12.  
ca. 2.  
lib. 2. ca. 2.  
Gen. ca. 2.



piu forza ne i rami, & maggior uirtù per nascere ma nascono similmente della semenza. Vero è (come ho detto) che per le maggior parte quel che nascon dalle semenze, non riescono, & non rispondono tali come i padri, et anco non pare a me, che lo indoïinasse Teofrasto dicendo, che niuno albero di semenza era buono, forse che nella Grecia non riusciano, ma presso noi uediamo pur tal'hora riuscir bene di semēza come sono auellane, & amā dole, & molti altri. Dice che, perche sieno buoni è necessario di inserir si, se hauesse detto migliori, io glielo haurebbe cōcesso, che ogni albero che è inserito dà assai miglior frutto, ma non perciò resta che non sieno buoni ancora che non sieno insitati, quanto piu, che secondo l'opinione di alcuni, ni sono di molti alberi fruttiferi che non si possono insitare, con tutto ciò son di buoni frutti, & anco questi tali non possono nascer di ramo, ma di sola semenza. Ne gli alberi che han la semenza minuta è sempre piu uirtù la uirtù, & forza per nascer ne i rami che non nella semenza, come si uede ne i fichi, oliue, uite, è ben uero che ogni pianta, che nasce di semenze è di piu lunga uita che quei si alleuano di barbati o di ramo, come uedemo ne i fichi saluaticchi, sambuchi, & in tutti i saluatici, i quali si alleuano dalla semenza, che mangiano gli uccelli, & cadono nel campo. Ogni albero che nasce dalle semenze, & anco quei che nascono de i loro istessi san le radici alla superficie della terra, perche habbino da riuscir buoni si hanno da traspiantare. Ogni albero che o di ramo, o barbato, o di puca si crea, nasce piu presto, & di molto miglior frutto, & molte uolte seminando semenze di buoni alberi nascono sterili, & saluatici, & ponendosi rami di alberi saluatici riescono alberi fruttiferi, tanta è la differenza de i rami alle semenze. Quei che meglio prendono di ramo son quei che hāno i rami uerdi, belli, di lissia scorza, piena di sugo, & di sustantia, non dico i rami uerdi nell'esser in che sono per forza, e naturalmente, ma nello aspetto o uista, come l'oliue, noci, fichi, & alamo bianco, che (come dissi) hanno la scorza fresca, & lissia non rognosa, ma i tali piu pigliano di rami uecchi, che habbin molti modi, perche per li gittano, & bisogna che sieno sani, & uerdi. Di questi pigliano meglio i flessibili, che gli altri, chiamati uitici. Et questi si deon calcar molto, quei che non pigliano di ramo, son quei che han la scorza molto brozzolosa, che i rami paion secchi come il pino, ginebro, cipresso, che alla uista paion secchi, & senza uirtù. Vero è che ne i tali alcuni pigliano di ramo come il Moro, & hanno da esser nuoni di cinque in sei, i che in quei che ho detto non faranno nuoue ne uecchie.

Qualunque albero che non si può insitar di puca o di escudetto non piglierà di ramo, & percioche per por gli alberi bisogna prima la semenza, prima dirò di quei che si han da por col seminare in che modo, & in che tempi

tempi, s  
lunche  
perrica  
danno  
con pied  
l'altra  
duro, a  
era Jon  
è buon  
cioche  
dell'Inu  
bauer sa  
scendo, e  
che ne i  
embre,  
sempre  
hora, pu  
nute chi  
poca for  
aiuta m  
zi l'Inu  
et sting  
to si po  
ciò che  
almeno  
grā stud  
glio è che  
facci in  
quanto u  
che son qu  
dare in ar  
sieno semi  
no, o noci  
eti. Simi  
scelta la m  
di corpo, n  
na stagion  
sua semen  
crederò ch

tempi, ma questo auiso dò io prima, che doue si ha da porre alberi o qualunque altra cosa di semenza, & anco di qualunque sorte si sia (se non è pertica molto alta) non entrino Galline che nel mondo non è cosa tanto dannosa. et cōtraria a qualunque picciola piāta così con lo scauar che fan con piedi come col becco. Le semenze son di due sorti, una con l'ossa, & l'altra nò, & con l'osso comprendo le noci, & ogni semenza, che ha esso duro, altre non l'hanno, che son semēze minute come di mela opera, o d'altra sorte come son lauri, & cipressi. Quelle che son dure, come la prima è buono che si seminino nel fin d'Ottobre o fine a mezzo Novembre, per cioche la durezza della scorza o dell'osso si spezzi, & apra con l'humor dell'Inuerno. Et quando vengono i caldi della Primavera uengono poi ad hauer fatto qualche poco di radice, & con la uirtù del Sole uien poi crescendo, eccetto che non fossero in terreni estremamente freddi, & humidi che ne i tali si posson seminare le simile semenze passato il mese di Dicembre fin per tutto il mese di Gennaio, & parte di Febraio; tutta uia ha sempre qualche uantaggio quella semenza che è seminata o posta a buon hora, pur che non sia fuor di tempo. Ma se son semenze minute (& minute chiamo io quelle di melapera, & ogni altra semenza debole, & di poca forza) si deue seminar la Primavera, che faccia già caldo, il quale aiuta molto a far uiuaci, et svegliar le semenze, che se si seminasero ināzi l'Inuerno, la moltitudine dell'acque, & gran freddi l'affogarebbono, et stinguerebbono a fatto. Con tutto ciò se è terreno o molto caldo o asciutto si potran metter in terra ināzi l'Inuerno, ma ha da esser presto, ac ciò che se si potesse fossero nate prima che sopraggiungessero i geli, o che almeno habbin fondate le radici. Circa la prima si dee fargli, & usargli grā studio ma le tale che non ricercano che se gli faccia tate carezze, meglio è che sien poste appartate ciascuna da per se, et se si porranno insieme faccisi in modo che sempre ci sia lo spatio di vn palmo dall'una all'altra, quanto una mano sia sotto la terra. Ma quelle che son minute, & debole, che son quelle della secōda sorte che habbiamo detto, per far benedeono andare in ara come quelle del caulo o del porro, & altre ortaglie pur che sieno seminate molto rare. In ciascuna sorte di semenza o sian con osso o nò, o noci sia di albero sano ne nuouo ne uecchio ma sia di buona, et forte et. i. Similmente sia di molto frutto, & molto buono, & la semenza sia scelta la migliore fra le buone, pesante, sana, lisa non sproportionata di corpo, ne rancida o acetosa o brusca, ma ben matura, & colta in buona stagione. Molti sono che usano di seminar il frutto così intero con la sua semenza, dico o un pero, o vn pomo, o simile altro frutto, & io non crederò che faccino errore, ma questo è essendo il frutto di buò sapore o da



L I B R O

vifero, dolce come è pera, & mela cotogne, che la semenza prende anco quei della bontà del frutto piu perfettione che in quelle che son semenze brusche, come son di naranci o limoni, usciranno assai piu bruschi i frutti che se fosse solo da per se senza il suo frutto seminata la semenza, perche è cosa chiara che piu si conseruerà nel esser suo ciascuna cosa stando con chi le conserua, che in quel modo che la coccia della noce conserua dentro la propria noce, così conserua quella polpa delle mela cotogne. Questo modo di seminar così non dico io per i frutti che han polpa, & ossa sotto, come uisciole, cerefe, bericocche, & mela cottogne ancora, & altre simili però che acquisterà bontà seminandosi l'osso con la sua polpa. Hora hauuta la semenza (se si ha da seminar da per se separata come si è detto) spianesi bene una ara o due secondo che sia la quantità spezzando, & tirando bene la terra, & ben nettandola, & purgandola de tutte le pietre, herbe, & bruttezze, & meglio che sia in terreni che non sieno lauorati ancora acciò sia piu sustantioso che in questi ciascuna semenza piglia meglio, & cresce piu tosto, & non ne potendo hauer di simile. sia terra molto fresca & riposata sia similmente leggiera, & ben stabbata con letame uecchio & marcio, & quanto piu sia possibile mescolato, & incorporato con la terra, sia l'ara lunga, & stretta, perche dalla banda di fuore possa poruisi la semenza, coprirla, & scaldarla, & nettar gli arborcelli. Altri pongono queste semenze in uasi di terra, & quel che dico nell'uno intenda si nell'altro, che non ui è altra differenza se non esser l'are o grande o picciole. Verò è che quei che si pongono nel suolo, oltre il uantaggio che ha di hauer piu terra nascon, & crescono meglio, perciò che è maggior caldo nel suolo della terra nell'Inuerno, che nella State. Hor ordinata, & tritata ben la terra, pongauisi la semenza molto per ordine, & con un crinello cernasegli ben la terra sopra molto delicatamente quanto sarebbe alta due o tre dita. E meglio di seminar questa semenza nel crescer della Luna che nello sminuire, si come ho detto nell'altre parte, & dirò anco piu oltre, che per esser precetto di sì grande utilità, io lo repeterò piu uolte. Sia in giorno caldo che non faccia freddo, & se fosse tempo che minacciaffe pioggia, non si adacqui prima che piovua, che assai piu aiuta ad aprire la pioggia che l'acqua delle fontane o de i pozzi; ne essendoui pioggia, per tale effetto, l'acqua del fiume è migliore, & se bisognasse che fosse di pozzo, sia di fresco cauata, perche alhora è caldo. Adacquisi l'ara con gran diligenza, non uada l'acqua in fretta, & con furia, perche ammon-tono la terra, & uiene a scoprirla semenza, gittiuisi sopra una rete per i passari che la scauano. Se questi tali arborcelli nasceranno spessi, lieui si alcuni, & facciansi piu rari con spatio dall'uno all'altro, acciò che me

glio

glio crescano, & se fa gran Sole coprasi dal gran caldo con qualche frascato o altra cosa ombrosa, & la mattina, & la sera con la notte restano scoperti, & nell' Inuerno cuopransi la notte, & sian scoperti di giorno, eccetto però, che non fosse il giorno aspro di freddo, & di venti. Son molti che seminano queste tali semēze su la State, dicendo che l'inasquar spesso la terra, (& bene) la fa piu presto nascere. E vero che io non nego che alhora non possa similmente nascere, ma ha gran vātaggio quello che e stato seminato nella Primavera, che oltre l'aiutar gli piu il tēpo per esser il Sol piu gagliardo, sarà piu gagliardo come piu cresciuto a sopportare i freddi dell' Inuerno, quāto piu che quel gran caldo della State piu aiuta a recocere, & scaldare, abbrusciar le tai semenze, quādo uogliono dar suore che quando se gli vuol cader la foglia, che il medesimo che opra il tempo nell'albero, opera nelle semenze. Diuise Dio i tempi, alcuno per piantare & seminare, & altri per raccogliere, altri per lauorare, & tutti per ben fare. La Primavera, come dice Teofrasto, è vn tempo buono, nō sterile, molto opportuno, & apparechiato per produrre ciascuno albero, perciò che e caldo, & humido, & il suolo della terra ha da star spognofo, & tale bisogna che sia per seminar qualunque semenza. La State è calda & secca, & l' Inuerno freddo, & humido, & perciò questi tre altri tempi non sono così al proposito come è la Primavera per produr le piante, se nō sono aiutate con qualche cosa di quel che ha la Primavera che sono calore, & humore, che ne l' Inuerno la refocille col caldo, & nella State gli dia assai acqua. Cō tutto ciò il suo naturale preuale assai, & con ragione che l'uno lo fa lddio, e l'altro va per l'industria de gli huomini. Dopo che gli arborcelli nati da semenza saranno alquāto cresciuti pongāse gli i suoi pali per appoggiarli picciolini, acciò vadano dritti, & leuesegli uia quel che nasce da basso, acciò la uirtù, & sustanza attenda a tirar in alto, & a crescere, perche ogni pianta che e nuoua ha bisogno dell'augumento, & crescer in alto, fin che sia in tal essere che bestie non lo possan rodere, & quel che si uole che cresca in alto, se gli ha da troncare le rame basse pur che gli resti sempre duo, o tre ordini di frondi, perche se l'uno gelasse ouero fosse roso, & guasto non si habbia a perder totalmente. quelle piante che si uorrà che cresca in tranerso, & non in alto, si ha da troncarli la cima che uerra a far rami, et corpo. Similmente si allenano gli alberi molto alti se son posti, & piātati o seminati bene appresso l'vn l'altro, ma stādo se parati si empion piu nel corpo, & crescono per trauerso, & per questo potrà il padro della possessione veder qual piu gli piacerà di hauere o alti o grossi, massimamente quei che si tengono per l'ombria, et non per frutti. Similmente qualūche piāta noua si sia ha bisogno che le sia piu uolte zap



pata, & minutata la terra al pie acciò stia solleuata, & tenera. Et per ciò che dissi di sopra che l'ara, che era per seminarui la semenza de gli alberi bisognaua che fosse bene stabiata, & ui sono di certi a quali lo stabbio nuoce, trattando di ciascun separatamente, & da per se, dirò a quale è utile, & a qual contrario. Ma torno a dire nel por di queste semenze picciole, che le grandi si pongono meglio inanzi i gran freddi de l'inuerno, eccetto se non fossero i terreni smisuratamente freddi, & humidi. Ma cerca le minute semenze, è il parer mio che sien poste dopo i gran freddi dello inuerno che di Febraio, & di Marzo, se non fossero però luoghi molto caldi & ancora che nel fare il contrario talhora succeda bene, nella maggior parte delle cose si ha sempre da metter in opera il piu sicuro, se non uogliamo poi pentircene molte uolte. E questo quanto al por de gli alberi in generale della sua semenza, del traspianargli poi si parlerà piu oltre, ma questo è quanto al seminargli. Gli alberi che nascon di semenza acciò producan piu presto, o si banda inferir in altri, o altri in essi, & ad uiene molte uolte che si creano alberi in uasi come son Naranzi, & di molte altre sorti, & alcuni altri son di tal natura che per non poter estender le radici se le riuoltano a torno del uaso, & in processo di tempo infermano, & si perdono, però a questi bisogna euacuargli la terra, & tagliargli le radici ritorte, & ancora se si traspiantano nel suolo spezzando il suolo se gli tagliano le radici ritorte se ne faranno, che in altro modo non bisogna, & anco si perdono.

## Tempo di piantar alberi. Cap. 5.

NELL'anno son dui o tre tempi da porre ogni pianta, o sia barbato o rama, o piantone, nel fin dell'Autunno, che è di Ottobre o Nouembre, o di Febraio o Marzo, e ne i luoghi molto freddi anco per marzo Aprile. Et si intende negli alberi che alhora non hauran dato fuori, che niuna pianta si dà porre dopo l'hauer dato fuori, che nella furia dell'Inuerno (che è Gennaio, & Febraio) pochi duono esser ben porre ne traspiantar alberi, ne anco niuna altra sorte di albero, per il molto estremo freddo. Et quando fa gran freddi, & geli ogni persona si guardi di piantare perche si come è male di piantar nel tempo della State per cagione de i gran secchi, & caldi parimente è molto gran male ne i tempi freddi, che ancora che alcuni pigliano son molto cattivi, & suaniti, & se i tali fossero posti, e piantati nel tempo debito sarebbon riusciti molto singolari. Et in questo

questo ben son cōcordi gli Agricoltori che in tal tempo ( se non son terre  
ni fuor di misura caldi ) non si dee por pianta alcuna , ma ne gli altri dui  
vi è qualche differenza. Alcuni laudano per tempo cōueniente il mese di  
Ottobre, & di Nouembre, perche dicono che le piante che alhora si pian  
tano, si occupan solamente in produr radici , & perche secondo che dice  
Teofrasto, ogni albero nell' Inuerno gitta, o se gli accrescon le radici, &  
nella State i rami , & per questa cagione stando ben radicate, manda suo  
ri, & spuntano singolari germogli nella Primavera, & mai per mara  
uiglia si seccano, ilche auuene a quelli che si pōgono nella Primavera, per  
che non possan bene supplire a dar fuori radici, & rame insieme in vn me  
desimo tempo. Et vediamo che molte piante di quelle che si pongono, &  
trasplantan nella Primavera gittan fuori fiori, fronde, & alcun ramo o  
germoglio, ma dopò quando arriuu il caldo gagliardo , non hauendo fon  
damento di radici, la maggior parte ne perisce. Gli altri dicono che l' In  
uerno è vn tempo come morto, e che quādo gela non si deue ne seminar ne  
piantare, & che la Primavera è molto uiuo , perciò che in esso risuscitan  
tutte le piante, fioriscono gli alberi, si mostran verdi , & floridi i campi,  
tutte le cose si vedono nette, polite, allegre, & belle. Ben concedono che le  
piante che si pongono d' Inuerno o prima, se arriuano alla Primavera, son  
migliori, & piu sicure, ma dicono che son poche quelle che possono passare  
gli smisurati freddi, & humidità dell' Inuerno, che come a quelle della  
Primavera è molto inimico il grā Sole, et caldo della State, & così a quel  
le che si pongono nel fin dello Autunno è molto dannoso, & contrario l' In  
uerno con i suoi molti asperi freddi, & acque abbruscando gli occhi per  
doue haueuano da gittar, & dar fuori nuouo ramo, o soffocando con le  
molte acque quei pori a luoghi per doue hauea da produr le radici. Et che  
tanto miglior è il piantar nella Primavera che inanzi l' Inuerno, perciò  
che in piu maniere si possono porre, & multiplicar gli alberi in essa piu  
che in niuno altro tempo, si possono porre con di semenza, & di ramo, &  
barbato, porre, trasporre, inserir di pucca o di escudetto, o di semenza, o  
ne gli altri modi. Et certa cosa è che in tutte queste maniere si creano  
così ben gli alberi inanzi l' Inuerno come dopò, & ancora che in alcune si  
possan ben fare, però non in tutte come nella Primavera. Queste due oppi  
nioni son uere, perciò deue ben por mente colui che uorrà porre alberi al  
ta qualità del terreno doue gli uorrà porre, se è molto freddo o humido, o  
se si può bene adacquare nella State, & in questi simili deon por le pian  
te nella Primavera. Ma s'è terreno caldo, e secco pongansi inanzi dell' In  
uerno, & dice Crescentio che se la terra è calda, & si vorrà in essa pian  
tar inanzi dello Inuerno, che il piantar sia tardo, & vicino a Decēbre, &



se sia dopo l'inuerno, sia presto, & a buon'hora nel fin di Gennaio, & anco a qualche dì di Febraio. Questo dico nelle terre calde, & se saran terre fredde, & si uoglia piantarui inanzi dell'inuerno, sia a buon'hora, perche prima che entrino, & soprauenghino i gran freddi sia rinforzata la pianta, & se sia dopo l'inuerno sian passati i gran freddi di Gennaio, & di Febraio. Le piante che si tagliano di ramo se son per la prima, taglinsi quando si cominciano a purgare un pochetto gli occhi o molto poco prima & se si han da porre inanzi l'inuerno, taglinsi nel finir di dispogliarsi della fronde o poco tempo dopò, con conditione che sien curati i rami, perche nel tempo han riconuerato alquanto di uirtù, & di sostantia, & nell'altro non l'ha perduta del tutto, perche nell'inuerno per i grā freddi giamai la uirtù dell'albero si riduce alle radici. Ma questo auiso dò io in generale che ogni puca per inferire, ogni ramo da piantare, & ogni albero per trapiantar si si taglia nel sminuire, & mancar del giorno, & se fosse possibile, nel crescente della Luna, & si trapiantino, piantino, & inseriscano nel crescer parimenti di essa. Toglini i rami da piantar dall'albero che sia sano, & non infermo, ne di cattiuo frutto raro, & uano. Sien i rami di albero ne molto uecchio, ne molto nuouo, che sia ben fatto alto, & a proportion, & sia albero che habbia fama di far buoni frutti, molti, & che ne faccia di continuo. Sia il ramo bello di honesta grossezza, non rognoso, habbia occhi assai per doue habbia a dar fuori buoni germogli. Della grossezza non si puo dar regola certa, perciò che di alcuni alberi si ricerca piu grosso che di altri, ma il mediocre è come di una hasta di zap pa poco piu o meno, & auertasi che sia della miglior parte dell'albero. Alcuni lodano la metà, dico del mezzo dell'albero, non del mezzo fra le rame, ma del mezzo dell'altezza. Teofrasto dice che sono molto migliori (cioè piu sicuri da pigliare) quei che son a piede dell'albero, per hauer come una proprietà di parentella simiglianza con le radici, & che quei che saran tolti per li, piglieranno piu presto. Sian dalle parte Orientali dell'albero, che son molto migliori tagliarli nello sminuir del giorno, & nel crescere della Luna per il gran uantaggio che hanno quei che si pongon nel crescere a quei che si pongono nello sminuire, & mancar di essa, essendo che la Luna come appare per Tolomeo è di sua natura molto humida, & quando ella cresce crescon tutte le humidità, & quando è nello sminuire manca, & di cresce parimente, ogni humore, così il sangue, pioggia delle donne come l'unghe, & capelli, & il mare secondo il corso della Luna cresce, & manca, & le ciglia de gli occhi di certi gatti. Ben l'han prouato, per esperienza coloro, che tagliano i legnami, che sempre aspettano nello sminuire massimamente del giorno

giorno, & per conseguente è da considerarlo nel caso nostro. Ma quantunche sia bene di piantar nel crescere, guardisi di piatar ogn'vno nel plenilunio, che è quando la Luna è piena, perche gli alberi che si piantano alhora creano molti uermi, & formiche, & si tarman, & immarcescon fra il tronco, & la scorza, & questo è così general ne gli alberi che alhora si piantano come in quei che si taglian per legname, come dice il libro chiamato Hortus sanitatis nel terzo capitolo. Fra il tagliare, & il piantare sia il meno spatio di tempo sia possibile, & quando si taglieranno non faccia freddo, ne uento, ne gran caldo, & il medesimo s'offerui nel piantargli, & massimamente auuertasi che nel piatar gli non faccia troppo gran Sole. Et prima che si taglino facciasgli vn segnale di pietra rossa e di qualche altra cosa, acciò si sappia in qual aere, e sotto qual uento era, perche quello che era posto uerso Tramontana si pianti parimente uerso Tramontana, & quel che era uerso mezzodì sia piantato uerso la medesima regione. Questa regola si offerui in qualunque pianta che o si pianta o traspianterà, perche facendosi altrimenti se gli fa gran male. ponēdo uerso il Sole quello che era solito di stare uerso il freddo, & quel che era usato nel freddo porto uerso il Sole. Questo è nelle piante che restan sopra la terra, che quelle che del tutto restan coperte, non riceuon danno.

Se sarà pianta molto delicata, i geli son contrarij molto, basta che sia alquanto cresciuta, pongasegli nelle cime certi cannelli di canna lunghi chiusi da vn capo come ditali di donne, così si uerranno o diffendere da i geli, che quasi tutti questi piantoni, & arborcelli teneri, o per li bottoni, o cime seccano, & essendo esse coperte il tronco sta sicuro tutto. Il porre i barbatì è di poco sapere, perche uan posti quasi da se medesimo, & per ciò di essi al presente non dico cosa alcuna, se non che sien cauati nel smuir del giorno, & crescer della Luna, & con quante piu radici sia possibile, & che uadano sane, non ritorte, ne spezzate, & se ue ne fossero di tale, taglinfi che gli san maggior danno che utile. portifi sempre la terra inuolta in quelle barbe di radici, & sia fra lo istirpar di essi, et il piatar gli il meno spatio di tempo che sia possibile, & se han da esser questi barbatì portati in paesi, & luoghi lontani inuoltinfi le radici in qualche panno alquanto humido, così non gli caderà la terra, ne perderà l'humido. Al tempo del piantargli pongansi ne piu ne meno, che come stauano, & eran posti prima, e piantinfi quāto piu sotto della terra si puo, e auuertasi bene come si è detto che in vn pezzo di quelle barbaccie sia piantato inuolto, et inuoluppato, ma ben agiata tutta, e bē distesa ponēdosi cō diligenza a una a una con la mano, & calchisi, poste che sono, bē la terra vicina al trōco, e le radici, e quel che resta di sotto e di sopra, resti il terreno leggier, e tenero.



# LIBRO

Se ui sarà qualche albero di molta stima, & che di esso non si possa ha-  
uer barbato, si puo in qualunque ramo di esso far nascer barbe, & radici  
dall'alto che stia di questa sorte. Prendasi vn canestrello, & aprasi dalla  
parte di sotto, & per esso si metta quel ramo che vuol farsi barbare, & li-  
ghisi bene in quel luogo doue si vuol fargli nascer le radici, & uada il ra-  
mo ben per mezzo, & empiasi poi di terra, & inacquisti di continuo in  
modo che sempre tenga humore, & de li a uno o dui anni, che haurà già  
radici alquanto buone tagliasi con vna seghetta con gran diligeza uicino  
a quel canestrello per la parte di sotto, & portisi insieme con la sua terra,  
& pongasi doue haurà da stare, che prenderà al certo se non fosse per ma-  
la diligenza che se gli hauesse. Altri in cambio del canestrello ui mettono  
vn uaso di terra, ma non è così buono come è il canestrello, perche il cane-  
strello si puo sotterrare unitamente col barbato, & marcirà, & il uaso bi-  
sogna che gli sia leuato nel piantarsi, & questo non è così al proposito ol-  
tra che se con esso uaso si ponesse, non ui potrebbe entrar l'humore al pie-  
de, o poter uscirne fuori il troppo che hauesse ne crescer le radici. Il tem-  
po del piantar i barbati è migliore inanzi l'Inuerno, che è di Ottobre, &  
Nouembre, eccetto se non fosse terreno fuor di modo freddo o humido, &  
in questo seguasi la regola che si è detto ne gli altri.

Quei che pigliano di ramo o piantone, son di due sorti, & anco di tre,  
io parlo di rami, o piatoni, che qui non dico delle puche da insitare che pa-  
rimente si potrebbe dir questa esser ramo, ancora che sia picciolo, di che si  
parlerà piu innanzi, ma dico che i rami per piantare son di questa sorte.  
Alcune che si tagliano, & aguzzano, per hauerli da piantar con il maz-  
zo, & queste han da hauer buona grossezza, & esser dritte acciò che en-  
trino dritte, ne se gli faccian gran male nel dargli quei colpi con il maz-  
zo. Et acciò che uadan bene se gli deue far prima un bugio con vn gros-  
so palo che piu facilmente possa entrare, ne patirà tanto, & dopò mettesi  
il piantone o ramo che ui ha da stare, ma il parer mio che acciò che ogni  
albero sia ben posto, & piantato, & sia piu sicuro, & non habbia a riceuer  
tanto danno col batterlo di sopra, che se gli faccia vna fossa, & piantar  
lo comodamente stringendogli poi molto la terra adosso, per di sotto.  
Dice Teofrasto che i sarmenti pigliano (come disse di sopra) mettendoli  
sotto senza fosso, & batterli col mazzo, ma ancora che piglino son però  
di poco ualore, & poco frutto, & se gli è così, qui non si ha por mente sola-  
mente che habbia da pigliar ma come sia migliore. Ben piglia quel che  
è posto col mazzo, & cacciato ualentemente in terra, ma è grandissima  
differenza da questi a quelli che son piantati agiatamente con fargli un  
fosso, posto senza farnisi entrar per forza di mazzo. Non parlo io  
hora

hora qui di alcuni alberi che son di cosi poco prezzo o sò si uiui di sua natura che piantinsi come si uoglia prendono molto bene, che si puo far come alhora piace, benchè potiamo dire che se queste fossero messi con fargli prima fossi piu comodamente pigliarebbono, & farebbono meglio, ma forsi sarebbe maggior la spesa che il ritratto. Et in ciascuna cosa di Agricoltura si ha da auuertire che nò si debba far cosa che la spesa sia piu che l'entrata, & quella possessione che cosi mal rende la deue il patrone lasciare sgrauandosene col tempo. Ciò dico per coloro che uogliono canar profitto dall'Agricoltura, che coloro che solamēte l'essercitan per piacere, & di letto, spenda quanto lor piace. Gli alberi adunque che son di 'poco profitto, se pigliano molto ben piatati col mazzo come son salci, alami, saria fuor di proposito uolergli far fosse se non fossero barbati. Hor questi poi che si hā da piantar cosi con fosse fatte è bene che per di sotto habbia qualche buon fondo doue possa posarsi, perche riescono poi con migliori radici, & se fosse legno debole addoppisi alquanto che se gli faccia far piede & se sia legno forte o piantone grosso, perche il doppiarla gli farebbe pregiudicio, dice Crescentio che si dè fender alquanto di sotto che per quella fenditura tirerà a se molta sustantia che non farebbe cosi essendo intiera, ma questo io non l'ho per ben fatto, che mi piacerebbe piu che il piantone fosse bene aguzzato, & sottigliato di sotto che cosi fesso che ui habbia a entrar picciole pietre dentro. Alcuni rimorchiano quella parte dō de hanno da uscir le radici, ma al parer mio (come ho detto di sopra de i sarmenti) si ingannano, perche già quello uà corrotto, & lisiato, & piu uicino al marcirsi che non a gittar nuoue radici. Altri fanno alquāto meglio che gli pongon con vn coltello la scorza diece o dodici uolte cosi leggermente che non passin la scorza, perche si come nella uite dà fuori qualche sarmento per quel luogo che è stata alquanto ferita, in questo modo uien l'alborcello a gittar alcune barbaccie, ma questo dico che debba essere in quella parte che ha da star sotto terra, & nel piu profondo, & anco dice Crescentio, che ancora che non si habbia da pigliare, ma porlo comodamente con mano nella fossa, ha da esser piantata, & posta con la punta alquanto aguzzata senza che arrini però al cuore, & alla medolla. L'altro modo di porre, & piantar di ramo o piantone, si diuide in dui, l'uno è strappandolo dall'albero tirando a se forte in modo, che tiri con se vn pezzo del medesimo tronco con la sua scorza, come pie con che si posi nella fossa, & queste son migliori, che l'altro piantone. L'altre si chiaman di vnghia, ilquale è come nell'oliue, che insieme col pie o col medesimo pie gli nascon certi germoglietti, che fan certi pezikos rotondi come nodi, o propriamente come pie o base di pilastro o colonna, & se questi tali in qualū che



# LIBRO

che albero che sia se gli puo metter la terra, perche in quel posamento habbia da far barbe è eccellentissima cosa da piantare, ma non si potendo fare, que drizzisi tuttauia fin tanto che habbia fatta buona grossezza, & al tempo del piantare taglilo con tutto il suo piede, & alquanto piu, & pongansi doue ha da stare, & se non è per negligenza piglieran bene, & si faran molti buoni.

Dell' altezza de i piantoni, & di quãto hanno da star sotto, è che se sia in luoghi doue si possa rodere, sien posti tanto alti doue niuna sorte di bestia ne ui possa giögere a i cogollos, ma se è in luogo sicuro il meglio è che non esca vn palmo di sopra la terra, perche ciascuna piãta quanto piu nasce unita con la terra si fa migliore, & piu gentile. quella parte poi che ha da star sotterra deue esser il piu che sia possibile, eccetto se il terreno non fosse molto humido. Qualunche di questi modi di porre, & piantare lieui vna o due horquillas, & se hanno cogollos o yemas facciasi che restin molto sani, & senza lesion alcuna.

V'è anco vn' altro modo di piantare, che si chiama di gäba, & questa non conuiene a tutti gli alberi, e quando in uno albero son dui, o tre, o piu piedi, & se ne vuol leuar qualche vno acciò sieno intreseriti in questi, tali si deuon potar le rame, & lasciargli le piu horquillas, che sia possibile, & strapparli con piu radici che si potrà, & al porle poi offeruiri tutte le regole, che si son dette, & duranno, secondo che piu a ciascuno rispetto la sua qualità si conuiene, & compete, & in questo modo si posson traspiantar grandi alberi, ma come ho detto non di tutte le sorti, eccetto quelli che son di lor natura humidi come oliue, et naranci, che ogni albero che è secco non si vuol porre se non di pianta picciola o ramo necchio, che sia piantone. Questi tali ricercan le frondi molto grandi, & esser sotto terra piu profondi, che non stauano prima. In questi si ha da por mente si milmente al tempo da piantare come ne gli altri, che sia alquanto caldo, ma non secco, & se sia fresco, non sia però freddo ne molto humido, è buono l'aprico, et tempo dolce per porre alberi, et guardarsi dalla Tramontana come dice Teofrasto. Di quattro uenti principali, che sono il mezzodì è caldo, & secco, della proprietà del fuoco. l'aprico, o marino è caldo, & humido come è l'elemento dell'aere l'australe freddo, & humido, risponde all'acqua. la tramontana fredda, & secca della proprietà della terra. Ogni pianta che nasce o da se istessa o semēza sia in qualunque modo si uoglia, è certo che non puo fondar le radici molto profonde, & per questo noi uediamo che la maggior parte delle saluatiche, perche son di semenze & non traspiantate non portano il suo frutto a perfette maturatione, per hauer le radici alte alla superficie della terra, & non hauer in se humore.

col

col qual nella State possan sostenere, & gouernare il suo frutto, e ceto al cune, la cui natura è di hauere. & tenere le lor radici sopra la superficie della terra come le ghiande, et per questo ciò noi uediamo che in questi un picciol uento gitta a terra piu che non farebbe in altri alberi ben fondati un grandissimo, & impetuoso. Vero è che aiuta molto a coglier uento l'hauer questi alberi sempre foglie. Hor tornando al proposito, dico, che ogni albero che nasce di semenza, & anco quei che nascon da se, per esser con le radici alte hanno bisogno di esser trapiantati, et anco alla maggior parte de quei che son posti con mano gli si fa gran prò, & pare che si consolino con simile mutatione, et con ragione, che lascian la terra scalmata, & stanca, & ua a vn'altra fresca, & nuoua, & riposata, che in ogni trapiantatione, & sempre si ha far mutatione con vantage di cattina terra in buona, & di buona in migliore, & non al contrario, ma l'albero che molte volte si trapiantano cresce poco, ma mètre piu uolte si traspone piu viene a meglioare il frutto. Il tempo che segnalai per piantare, il medesimo è per trapiantare. Et prima dirò delle fosse per alberi.

Come si habbin da fare le fosse per porre, & trapiantar gli alberi, & in che tempi. Cap. 6.

**I**N questo de i fossi ( dico del tempo nel quale si deon fare ) son concor di, & discordi gli agricoltori. Concordano tutti in dir che se è terra forte, & aspera, secca, o humida, si faccino le fosse molti dì inanzi, & Columella vuole che sia vn'anno prima. Son poi discordi ne i terreni che son deboli, & fiaschi inquanto tempo si habbia da far prima. Alcuni uogliono che si debban far di piu dì inanzi, & altri in contrario dicon di nò, ma che si deon far nel medesimo tēpo che si han da piantare. Ma la verità (secondo che già si è veduto per esperienza) è che è meglio che stian qual che giorno fatte prima, perciò che nella maggior parte de i terreni il migliore è quel della superficie, ha miglior copertura, è scaldata, & uisitata dal Sole, & purgata i venti. Et anco quei che sono assai nel piantar ciascuna sorte di albero, nel coprire, presso le radici non gli gittan della terra del fosso ma si ben di quella che è di fuori. Hor se ha questo uantaggio quella della superficie, il medesimo hauerà il fosso fatto di molti dì prima, perche se il terreno sia humido il Sole l'asciugherà, se secco, beuerà acqua, se è debole, farà di sopra cotica buona, come si è detto, & nelle terre che son così fiacche, maggiormente se è terreno freddo sarà bene di gittarle vn poco di stabbio, perche quini si putrefaccia, & dia su stanza alla terra o impiasi di paglia o di altra cosa simile, & dia se gli fuoco

Colu. li. 3  
cap. 28.  
Col. lib. 9.  
cap. 4.  
Tco. lib. 4.  
causarum.  
Pallad.  
Cres. li. 2.  
cap. 6.  
lib. 2. c. 22.  
lib. 8. ca. 8.  
Varr. li. 1.  
cap. 4.  
Pli. li. 17.  
cap. 12.  
Apoc. loā.  
10.



fuogo acciò che l'acqua incorpori la cenere o letame con la terra, se non si è potuto far la fossa vno anno prima, sia almeno duo mesi inanzi che si planti l'albero, & abbruscisi in dette fosse quel che ho detto & se la terra sarà secca, cinque o sei di prima che si habbia a plantar l'albero empiasi ben la fossa di acqua, & dopò che se l'hauerà il terreno ben beuuto, tornisi ben a rimuouere, & tritar la terra acciò che meglior posamento possa far l'albero, & dice Columella (& al parer mio con ragione) che la pianta che sia posta in questo modo in simili fossi, prenderà meglio, & crescerà piu presto, uero è che ancora che i fossi sieno in un subito fatti, non lascieranno di pigliare, ma chi sia quello che non saprà uedere il uantaggio di bontà che sia fra l'uno, & l'altro? Oltre che in un giorno si potran plantar piu alberi che in uenti altri, non occupandosi in altro che in solamente piantare, & coprire. Deono esser le fosse molto sotto tauate, & ben larghe. Dice Columella che i simili fossi sòu buoni essendo stretti di bocca, & molto larghi di suolo, ma io son di parere che sia bene che sieno le bocche larghe, & se sarà la terra secca o in colline, sieno le fosse piu profonde che ne i piani o terra humida. Tutto quel che disse in far le fosse per plantar le uigne, giouerà anco per gli alberi, & quel che ho hora qui detto giouerà per le uigne, eccetto che per le piante, per esser maggior, è necessario che sia la fossa piu larga, & piu profonda. Et ponga ben mente ciascuno qual sorte di albero, & di qual grandezza ha da plantar, & secondo la sua proportionone rispettiuamente gli faccia le fosse, e se sia terreno fiacco, & arenoso gittisigli sparso all'intorno una grã sporta di terra grassa o fango di fiume, & è buono di metteruelo, perche si incorpori tutto quel tempo che starà la fossa così fatta, l'un con l'altro, & darà gran sostanza alla terra, & se è cretosa o gessosa, gittisigli una sporta di rena, & d'altre buone terre, & sempre rinfreschinfi i fossi nel tempo da por le piante col tornar di nouo a cauarlo, & tritar la terra.

Modo che si han da plantar gli arbori. Cap. 7.

**Cres. lib. 2. cap. 12.** **P**rima che io cominciassi a parlar delle fosse, haueuo cominciato a dire in qual modo si hauesse a trapiantar gli alberi grandi. Et poi che son già fatte le fosse. Vengo hora al piantare. Questi per hauer biogo di molto humore, uogliono esser piantati nel fin dell'Autunno, spuntinsi nel sminuir della Luna, & lascinsi star quini per qualche di, perche saldino, & fatichino alquanto le tagliature, & lasciglinfi quante piu forcelle si potranno lasciargli, perche fra esse dan meglio fuori, & benche al cuni

cuni di essi (quantunque non portino forcelle) diano ben fuori, come sono i cedri, gli alami bianchi, & l'olue, però danno meglio fuori con le forcelle, & son piu sicuri, habbino piu radici che potran hauere, & piantinsi in fosse ben profonde, & accio sieno piu sicuri, e piu perfetti si han da suel lere nello sminuir del giorno che è uerso il tardi, & han da trapiantare nel crescer del dì, che è nella mattina, & nel crescer della Luna. Et se gli ha da gittare stabio, o letame ben martito, & ben mescolato con la terra alle radici, & adacquarsi quanto sia giudicato esser il bisogno, & quando sia posto in qualche albero di questa sorte, o dell'altre che si sono dette di piantoni o di gamba, bisogna che ne sieno sotterrate dalle tre parti le due, & l'altre restino di sopra, & mai si cuopra men della metà, che sia almen tanto nel disotto della terra quanto quelle che starà di sopra, perche ciascuna pianta quanto piu forza ha sotto, gitta fuori miglior ramo, & si conferua piu lungo tempo, uiue piu, & da miglior frutto, & quel che douea dir prima, piglia meglio, & fa miglior fondamento. Già dissi che se non è in luogo doue non sia pericolo di esser roso da bestie, che ciascuna albero quanto men resta sopra la terra nel piantarlo tanto piglia meglio, cresce piu presto, & si fa piu perfetto. Se è picciola pianta quella che si trapianta o pur pianta di nouo, lieuisi gli tutto il secco, & rognoso, & se lasi sino tre o quattro germogli, perche come si disse se uno si gelasse, & perdesse non uenga a perdersi tutto, restandogli piu doue possa dar fuori. Et anco di quello che gli nascerà ne i duo primi anni, non se li deue leuar cosa ueruna, perciò che molte uolte i cattui germogli rimettono, & crescono piu che quei che son buoni, & si ingannan le genti leuandogli i migliori, & lasciandogli i cattui. Dissi nel primo libro, parlando della semenza de i frumenti, che sempre che fosse possibile hauea da esser nel crescere della Luna, il medesimo dico nel seminarli la semenza de gli alberi, anco nel porgli in qualunque altra sorte, & quanto è piu prosimo al crescere tanto meglio, massimamente in quegli alberi che si pongono o con semenza o con piantone, & ramo, pur che il detto piantone, & ramo sia tagliato nel mancare, & sminuir del giorno, che ancora che ne i barbari sia parimente questo utile molto, non è però cosi necessario, & dico del crescimento della Luna, perche quando la Luna cresce aiuta a empir di sustantia, & uirtù tutte le piante, & quando sminuisce le euacua, & asinga, & perciò quei che sono esperti in tagliar legnami offeruano (come dissi) il sminuir della Luna, & del giorno perche alhora gli alberi non han tanto humore nel crescer suo, & perciò han da piantarsi nel crescere, massimamente del dì, hauendo tagliati piantoni o rami nel sminuire di esso, son piu sane quelle che son tagliati nel sminuir del dì. Ogni albero che si pianta  
sia



sia barbato ond, se son piatati in tempo asciutto, e giorno di Sole, e caldo, sia uerso il tardi perche il fresco della notte gli aiuterà molto, & tengansi in oltre coperti per qualche giorno, fin tanto che pigli, & faccia radice, il che gli aiuterà non solamente contra i caldi, & il gran Sole, ma ancora contra i geli se soprauenissero. Ma se sia tempo humido, e giornata nuuola, si può porre in qualunque hora del giorno senza differirli di ombria, e quando si taglieranno i piantoni per porgli, o si suellerano i barbatì ne sieno gelati, ne con rogiada. Nel poner di ciascuna pianta sia sempre ben coricat, & posta con la mano diligentemente, con le radici bene spar se, & ciascuna in suo luogo che non sieno ritorte ne inuolte l'una con l'altra, & uicino al pie del cespuglio delle radici pongansi quattro, o cinque pietre di tre, quattro, o cinque libbre l'una, & alcune breccie minute, per che nella State tengono con la lor frigidità fresche le radici, & anco opra no che gli alberi non dian fuori così presto, & così non si gelan tanto, come dice Palladio, parlando delle amandole. Et percioche ho detto che si debban porre una presso dell'altra, non sia però tanto che non lascin lo spatio di poter gittar fuori, & sparger le radici, e sieno non piu presso l'una all'altra che è lo spatio di una mano, & non piu lontani di un palmo. La maggior parte de gli alberi hāno questa natura, che procurano di inalzare le radici nella superficie della terra, il che è molto dannoso in essi mas simamente ne i tempi secchi & caldi, & anco ne' molto freddi, si perche stando così disopra gli uiene a mancar l'humore, & così si uiene a seccar il frutto, & anco gli alberi molte uolte, & si anco perche nell'inuerno per i gran geli, se uengono, similmente si seccano le radici rosi scoperte, & anco è uero che ogni albero mentre manco humore hà piu presto dà fuori, & piu presto gli secca il freddo. Questo si puo rimediare se quando si pianta no nel ricoprir le fosse non si riempiranno totalmente, ma solo fino alla metà, perche gittino le radici di sotto, & a poco a poco si uengon poi coprendo, cid in capo di dui o tre anni, & ogni anno si scauino le radici, & se gli tolgiono quelle barbe che fan nella superficie della terra, e questo sia in tempo non freddo, & in questo si ponga ben mente in osseruare quel che io dissi dello scauare, & di sbarbar le uiti. Et replico di nuouo che a niu na pianta nuoua se gli ammontoni la terra al piede, perche le fan gran danno, perche con questo effetto si uiene a chiamar le radici di sopra non si la sciando ben piana la terra. Lo scauar, o nangar al piede è bene, perche le radici uengano a beuer acqua, & si asciughino le barbate fondate nell'alto, & non piu ammontanarui & alzarui il terreno, di quanto si uguaglia con l'altro, eccetto in alcuni alberi, che si soglion gelar dal piede, onde è bene che con il moltiplicargli la terra si diffendano, come sono i naranzi, &

Et tutti gli altri alberi della sua specie. Disfi ancora che qualunque pianta tanto piu presto da fuori quanto ha manco humore. Diranno alcuni uederfi per esperienza il contrario, che gli alberi, & uiti, che sono nelle case, piu tosto danno fuori, che quei che sono in uilla, & questi son piu accarezzati, che quei che son nel campo. Inoltre assai piu presto gittan fuori gli alberi che sono nelle ualli, che quei che son piantati ne i piani, o colli. Et è chiara cosa, che le ualli abbondan piu di humore, che i luoghi altri, che con questa regola douria gittar piu tardi, & quanto a questo potrebbero dir il uero, ma quanto a gli alberi delle case si niegano, che abbondano piu di humore (secondo il parer mio) ma gli è il dar cosi presto fuori, per cioche son piu difesi da i uenti, & dall'aere, & maggiormente dalla Tramontana, che questo è quello che restringe gli occhi, & bottoni de gli alberi, ne gli lascia cosi presto dar fuori. Altre ragioni io ui potrei dare, ma per non esser lungo le taccio hora. In quanto si puo fin da picciolino guidisi dall'albero che uada dritto da piè, perche sia piu sano, piu bello, non meno fruttifero, ne occuperà tanto campo, & nel porre di ciascuna pianta, ricordisi chi ne ha cura che si pesti ben la terra, che si metterà sopra le radici, perche si unisca molto con esse, & con il tronco, & che nella cima della fossa sia ben trita, & smossa la terra, acciò l'acqua possa ben penetrare sotto, & dar humore alle radici.

#### Ordine de gli alberi.

**I**N ciascuna sorte di alberi deue esser piantata ogni sorte separata, & da per se, & per ordine, per cioche oltre l'esser cosa piu bella da uedere, & gentile, perche ogni cosa, ben ordinata sempre piu aggrada, che quella che è posta confusamente, saranno di piu profitto che se una sorte di frutti sia distinta dalle altre, & poste da per se, si potranno lauorare, & coltinar meglio ne i suoi tempi, si potran parimente inacquar quādo ne haurāno bisogno, senza che si habbia a inacquar quelle ancora, che non ne hauran bisogno, & che l'acqua in quel tempo sia per nuocere, oltre che essendo cosi uniti questi alberi si potranno meglio custodire al tēpo de i suoi frutti senza hauer a por mente in uarij luoghi, & senza questo naturalmente a ciascuno albero, e danno di star congiunto, & vicino a un'albero di un'altra sorte di frutti. & massimamente si auuēen che sien contrarij, e di male odore. A la uite è nemica il lauro, & anco è nemica l'auellana. A tutti gli alberi, & piante, è nemica la roce, maggiormente a quelli che son aggiunti dall'ombra sua. Per questo conuiene che come ne i popoli ben gouernati son diuisi gli essercitij, che da una banda stanno i mercanti dal  
l'altra



l'altra gli orefici, i librari da vna banda, & da per se i ferrari, & i calzolari, & poi nel piu bello son posti gli essercitij netti, & piu gentili, che quei che son brutti sporchi, & di cattino odore hanno da star da gli altri molto appartati, accio con la loro sporcizia non habbino a dar noia a gli altri, hor quanto piu si ha da hauer cura di far queste distinctioni ne gli alberi che si piantano? Dopo si han da separare gli alberi minuti da i grandi, che gli adombrano, & soffocano, & se son paesi, & terreni che si sogliono gelare, pongansi gli alberi grandi uerso quel uento che gli suol far gelare, perche a piccioli habbino a far bastione, & diffesa, massimamente contra la Tramontana, che questo è quello che gli secca, & gela, & per questo effetto son buoni gli alberi che non faccino frutti, come sono alami bianchi, & neri, lauri, cipressi, che crescono in alto, & fanno buona muraglia, & diffondon dal uento, & questi tali alberi uadano spessi. son buoni anco le noci, o mori, che il moro non si gela tanto per esser tardio, & migliore di ogni stalliere, & muraglia fatta di cipressi. Ogni albero si gela piu ne i piani, che ne i colli, secondo che dice Teofrasto, & la principale ragione è perche non è cosa che tanto danno faccia alle radici quanto l'acqua in tempo che gela molto, & ne i colli non resta acqua, o non tanta quanta ne i piani. Ogni arboreto o uigna lauorata non si gela tanto quanto la non lauorata o mal lauorata, perche ne l'herba si ferma la rosciada, laquale aiuta molto a gelare come hora si è detto dell'acqua. Parimente ne i luoghi che si abbrusciano dal gelo deono esser posti gli alberi piu spessi, accio il uento non gli penetri tanto. Et perciò che mi pare che vn Capitolo di Crescentio è generale per gli arboreti breue, et utile molto lo uoglio inferir qui ponendo con esso altre generalità che conuengono alla maggior parte de gli alberi.

Pietro Crescentio nel libro Vndecimo.

Cap. 16.

Cresc. li. 9.  
cap. 16.

**N**E gli alberi, & in tutte l'altre piante sono tre sorti di nascere, che vna nasce di semenza, & l'altra di vna mischia di elementi, & uirtù o influenza celestiale, & di questo non si ha da parlare al presente, & vn'altra uirtù è di piantoni o barbatì. Questi piantoni che si pongono senza radici se son di vn legno forte, duro, tosto, brozzolofo che non ha uene come la pianta del moro, & oliua, fendasi alquāto da quel capo che ha da ir sotto terra, & sia nel mezzo, et per quella fessura mettasì vna picciola pietra, perche non lascia serrar le due parti insieme, che per quel luogo attrarra, et tirerà a se piu uirtù, et sustātia che per niun'altra parte. Ma questa regola di Crescentio si intenderà se il piantone o ramo sarà alquāto

to duro, & uecchio, ma io per meglio haurei che fosse intero, & non fesso, pur me ne rimetto alla esperienza.

Qualunque albero che porterà la semenza molto minuta, & debole si pone meglio con piantoni, & rami, che di semenza, cresce piu presto, dà miglior frutto, & il medesimo fa di barbato, eccetto alcuni che ancora che portino semenza minuta non possono nascere di ramo, come i cipressi, & alcuni altri.

Tutte le piante humide, & quelle che si chiamano acquatice. perche se allenuan ben nella acqua, & ne i fiumi, & ruscelli, in qualunque sorte che sien poste, o si mettano in terra pigliano molto bene, & gittano buone radici, & si fan grande, & in questo modo sono le mele cotogne, auellane, salci, alami bianchi, & simili.

Tutti gli alberi che son di lor natura caldi, come son quei di mori, ancora che sien posti per piantoni, & rami duri, pigliano molto bene, perche col suo caldo tiran molta uirtù, & sustantia, & humore, & producono presto radici. I rami de gli alberi forti, che hanno il legno molto duro è buono, che per doue ha da buttar radici se gli dieno alcuni piccioli tagli, che non habbino a tagliar piu che la scorza perche per quei attraheranno a se humore, & sustantia, & produrranno radici, & questo reputo io meglio che il senderlo da basso come ho detto.

Ogni pianta che dà frutto odorifero, caldo, asciutto, & secco, è meglio che sia piantata in luoghi alti, & non humidi, come son peri, e simili, pur che sien luoghi sustatiuosi. per cioche questi frutti, massimamente quei cho arriuan ad inuernare, diuentaran miglior con l'aere, ma quei che danno il frutto molto humido, come son uisciole, cerasse, more, mella cotogne son molto migliori ne i piani, & nelle ualli come dice Crescentio.

Ogni albero, et anco tutte le piante son piu preste al nascere ne i luoghi temperati, & non freddi.

Gli alberi che producono la semenza molto picciola, & debole si deon porre di piantoni e di barbati, & ancora che col seminar si pigliano bene, non si deon seminare, perche in essi ui son questi inconuenienti. L'uno è che di molta semenza nascon pochi, per che si perde molta semenza, et dà molto tardo il frutto, & si uāgano a far sterili, & saluaticchi. quei che si piantaui di ramo si allenuano piu presto, e l'albero si fa domestico molte uolte, ancora che l'albero donde fu tagliato, fosse rozzo, & pongansi mente che non è piantare simile ne di tanta eccellenza quāto è questo del piantone o ramo, se si sa ben fare, dico quando sia però l'albero della natura di quei che pigliano col piantar di ramo, che ue ne sono alcuni, come sono i Cipressi, che ancora che habbian la semenza molto minuta, non pi



# LIBRO

gliano col piantarsi in questo modo di ramo. Quei che fan la semenza grã de come son le amãdole, piglian meglio di semenza che di ramo. Quei che non portan semenza nascon solamente di barbatì o di ramo, o d'alcun trōco, o insiti. Se doue si han da piantar arboreti di frutti non è luogo serrato ne sicuro da animali ne di bestiame. si deono le piãte alleuare per dui o tre anni in altro luogo che sia serrato, & dopò che sien cresciuti tanto alti che le bestie non possano aggiungere alla cima alhora si possan trapiãtare, & doue si alleuerã, sia terra dolce, leggiera, & stabbiaata con letame molto marcito. Ogni arborcello nuouo sia continouamẽte zappato, & tritatalgli la terra al piede, & se fan gran secchi si deon irrigare, & in acquar qualche uolta. Tanto spatio si ha da lasciare tra albero ad albero, & fra uite, & uite quanto conuenga alla grandezza di essi, con la uirtù forza, sito, aere, & qualita della terra, & con la esperienza di quella regione. Se la terra è secca o colli o coste han da esser le fosse piu cupe per gli alberi, che nelle ualli, & piani o terreni humidi, se gessosa o cretosa, è ben di far la fossa larga, & ben profonda, & mescolar quini terra arenosa, & buona, perche nella creta pura poche piante piglian bene, & in questo vedasi quel che io dissi di sopra nel capitolo quãdo trattai delle fosse delle uigne. Quando si pone, & traspone alcuna pianta (se non è molto piccola) pongasi verso i medesimi venti doue era prima, come si è detto, & non al contrario. Quando si pianta qualche barbato lieuesegli tutto quel che nelle radice fosse guasto rotto o maculato tagliandosi con vn coltello. In ciascuna pianta che si haurà da porre pongasi ben cura che la terra al' hora non sia secca ne molto molle, & meglio è che sia asciutta, che molto acquosa, perche vien poi a farsi creta, & quella che sia asciutta dopo che sia messa la pianta se gli puo poi gittar sopra qualche brocca d'acqua. Ne i luoghi secchi coste, o colli, è bene di piantare innanzi l'Inverno, & nelle ualli, & terreni humidi, & che dopo si inacquano, & quei che tengono il mezzo, innanzi, & dopo. In qualunque sorte di piantar alberi si ha da hauer grandissima diligenza in eleggere il migliore da piantare, che se è semenza nõ sia arrugata vecchia, & tarmata, ma la piu netta & piu polita, ne di frutto infermo, ne di albero guasto, & sia messa in terra nel mese di Gennaio o Febraio, nõ piu di quattro dita sotto terra intendendo che sia in terre fredde, & humide, che se faranno in terreni caldi, & asciutti si puo ponere di Ottobre o Nouembre. I piantoni che si piantano senza radice, se son in terra fredda si ha da piantar per Marzo, che in quel tempo sono i rami pieni di uirtù vitale, & son pregni, & se è in terreno temperato, piantisi di Febraio, & anco di Gennaio, & se in terreni caldi, di Ottobre, o Nouembre, che anco in quei tempi la uirtù

non si è ristretta alle radice; ma sempre sia tagliato nel sminuir del giorno & nel crescer della Luna, se sarà possibile, perche sia piu sana, & porta nel crescer della Luna, il che tutto si puo fare in vn medesimo dì che nel crescer di essa si posson tagliare o suellere le piante al tardi, che è nel sminuir del giorno. Il ramo è piantone che si hauerà da porre non si deue ritorcere ne fargli simile altro preiudicio, saluo se fosse bugio tagliarlo, & se è di legno duro o uecchio, già dissi quel che douea farsi. Ogni ramo o piantone che si ha da piantare se fosse molto lungo, habbiasi di esso questo auuertimento, che se sia possibile, esca molto poco fuor della terra, o facendo la fossa piu profonda o accortandosi. Et se haurà germogli di sotto taglisgli l'alto, per ciascuna pianta quanto piu basso uiene a dar suori, tanto è migliore. & così quei che sono esperti tagliano i salci, oliue, alami bianchi, naranci, cedri, limoni, lauri, & simili altri, & se ne trouan bene, & se è in luogo secco doue si han da piantare non se gli tagli niente, ma si deon piantar tanto sotto, che possan hauer doue hauran le radici humore, & sostanza bastante, & dopo che hauran ben preso, che passino due o tre anni, si posson tagliare uicini alla terra. Questo è il capitolo di Crescentio, & uì uanno aggiunte alcune cose per la declaration di esso & dietro di esso continouarò altre regole generali nel modo che uan queste, ancora che uadano senza ordini. In molte sorti di alberi son maschi, & femine, si conosce il maschio in hauer le frondi minori piu strette piu dure, & piu acute, & il frutto minore, l'osso o semenze maggiori, mē carne o polpa nel frutto, & dan fuori o crescono piu presto, per hauer piu calore, & son nodosi ne i rami, & nel tronco han men sugo nel frutto, & il frutto de i maschi non è così saporoso, ne così sano come quello delle femine. Di questi tali uì è vna utilità oltre il frutto, che ancora che sia uguale nell'altre piante, è piu euidente, piu chiaro, si conosce meglio nelle palme, & frondi, che se non è fra molte femine un maschio o sopra della femina non si metton una uerga o due, del maschio, nō dan fuori ne producono il lor frutto così bene, & poi che questo è nelle palme, è da credere che non sia nuouo ne gli altri alberi, che la natura in queste cose che sono ordinarie non crea cosa superflua. Sarà bene adunque che fra molti alberi che si han di una sorte maschi, & femine, si ponga fra molte femine un maschio perche essi son di lor natura piu caldi, & secchi che le femine, & cō questo attraheno piu nodrimento alle radici, & hauran su stanza, di che possono i tronchi, & rami fruttificar meglio, ma uorrei che fosse l'insito sotto terra. & sempre si procuri in quanto sia possibile piantar alberi femine, piu tosto che maschi, perche dan piu frutto, & migliore, & son nel produrre piu continui.



De gli alberi domestici, & saluatici.

Cresc. li. 2.  
ca. 1. & 10.  
Teo. lib. 2.  
causarum.  
Arist. li. 3.  
ucim. c. 1.  
Pli. li. 16. c.  
18. psal. 1.

**P**arimente ne gli alberi ui sono di domestici, & di saluatici massima-  
mente in quelle de i frutti di quali possono mangiar gli uccelli intieri  
con il suo seme, come sono cerasse, uisciole, uue, e simili frutti, che nascono  
gli alberi della semenza che cade. Tutti gli alberi saluatici caricano de i  
suoi frutti assai piu che non fanno i domestici. Ma quando son nel tempo  
del maturare (che è la State) lor uiene a mancar l'humore, giamai, o ra-  
de uolte lo maturan perfettamente, & resta raro, languido, secco, rognoso  
& incotto, senza sugo, senza sapore, & senza gratia, perciò che ogni pian-  
ta che nasce così di semenza caduta, & anco quelle che nascono da loro co-  
me di radice, per hauer le radici alla superficie della terra il suo frutto  
non matura. Ma quei che maturano inanzi che entrino i caldi, & i sec-  
chi grandi, come son le Cerasse saluatiche, o come quelle che nascon nel fin  
dell'Autunno, per hauer già sofficiente nutrimento posson maturare perfec-  
tamente il suo frutto, però qualunque pianta o sia domestica o saluatica,  
che nasce da se istesse, & della sua propria semenza, & quelle che nascon  
da loro istesse, per hauer le radici nella superficie, han bisogno di esser tra-  
spiatate, come le saluatiche si fanno domestiche, & è di questa sorte prima  
tagliandosegli tutto il uecchio, il uano, il rognoso, le spine, & il secco, &  
lasciargli dui o tre bottoni di germogli nuoui. Il secondo scauandola, &  
allettmandola molto bene, & irrigarla d'acque se ne haurà bisogno, et se  
è uecchia scauifi molto a basso, & se è nouitia, il meglio è di traspiatarla.  
Quella che è uecchia, oltre il canarla molto sotto, se gli ha da fendere duo  
o tre radici delle piu principali, & per quella apertura, & secura metta  
una pietra aguzza che passi da vn capo all'altro, accio che per quel luogo  
cosi fesso tiri a se nuouo, et sofficiente nodrimento, per le radici al tronco.  
Et anco questo si fa ne gli alberi domestici quando son uecchi, & che han  
dure le radici, & per la sua durezza non può tirare a se, & insupparsi  
tanta sustanza di quanto ha bisogno, ma il meglio è per far buoni i salua-  
tichi, inserirgli, & traspiantargli dopo tanto sotto che il nodo dell'insito  
resti coperto di terra. Parimente si emenda molto la saluatichezza loro  
cò fargli vn bugio nel tronco che arriui fino al cuore, et per quel pertugio  
mettere una zeppa o bastone di legno, ma questo è meglio quando pecca  
di molto humore. Il medesimo si fa anco a i domestici che per il troppo hu-  
more si suaniscono, & portano il frutto brutto, & guasto, ma bisogna che  
il pertugio non uada dritto, ma in sbiego uerso l'altro accio che l'humore  
possa piu commodamente colare. Et questo rimedio è come il salassone gli  
huomini, et negl'altri animali. Ogni albero fruttifero è di mào uita che

non è lo sterile nel gener suo; perciocche il frutto toglie uia molta parte della sostanza, & della forza. Questo è così ne gli alberi come ne gli animali che le femine, caualle, uacche, capre, pecore, & ogni animal sterile che non genera, uiue piu, & piu fresche, che quelle che partoriscono, & quelle che partoriscon poco son piu forti, piu fresche, & piu gagliarde di quelle che partoriscon assai, ancora che in ciò non si possa assignar general regola; perciocche uedemo talhora il contrario, & così è ne gli alberi molto fruttiferi che uiuon manco tempo di quei che poco frutto portano, & ad uiene ancora che quando un' albero in un' anno porta molto frutto, subito si inferma, & si secca massimamente essendo uecchio, & come gli alberi forestici se si coltiuano, & lauoran bene, si fanno domestici, & fruttiferi così i domestici, & fruttiferi si uengono a far saluatici, che una medesima regola è de i contrarij; & ogni cosa si conserua nello stato suo hauendo quel lo cō che si cred, & quel mancandogli conuien per forza che ò si guasti ò faccia qualche altra mutatione. Tutte le piante o almen per la maggior parte che stan uicine ad acqua corrente, & quelle che abbondantemente si adacquano son piu fresche, producon piu frutto, & gli dura piu la fronde, & è piu sana, come si legge nel primo salmo.

## De gli alberi sterili non per natura.

**S**on molti alberi sterili, & uani, ma non di lor natura, anzi piu tosto, So perche non gli basta la uirtù, & la sustantia della terra in che stana a dargli tãto nodrimento, che unitamēte in un' anno dara fuori rami, ma non han uirtù ne portan frutto. Di questo ne è la sperienza, che trasponendosi questi tali in miglior terreni, portano ogni anno piu frutto che prima, perche son sterili ancora che siano in buon terreno. Se son molto alti di corpo, & molto grandi, ancora che sia molta la bontà della terra non puo bastare a dar nodrimento insieme, & disfruttare, è la sperienza di questo che sfrondandosi, & leuandosegli di superfluo i ramicelli uani, vengono a salir, & farsi grandi, & maggiormente i rami, che saliscono molto, a quali con maggior difficoltà salisce il notrimento, & la uirtù. Falsissima l'opinione di alcuni che dicono, che gli alberi dell'oliua, sono sterili di lor qualità, & natura, che se fosse così in ogni luogo sarebbono & in tutto il suo essere, gli uedemo in una regione esser sterili, et in altre ogni anno produr frutto, & in grande abbondanza. Ma diranno che questo lo faccia la differenza del terreno, adunque non è la natura dell'albero. Ma che dico io? in un medesimo terreno, & in una medesima possessione alcuni son sterili, & altri fruttiferi, è la cagione la fattura, & la

Cre. li. 12.  
cap. 12.  
I eo. lib. 1.  
& li. 3. cau  
satum.



disposition di essa. 7 molto grandi, alti, & suariati, son quelli che ad anni portan frutto, ma li nani, & li rotondi ogni anno disfruttano un bene, et l'altro meglio, se non è per colpa del tempo, che gli pious sopra, quando stanno su l' fiorire ouero gli percuote il vento, che non è cosa che faccia tanto danno a gli alberi quando fioriscono, massimamente alle oliue, & uiti quando spuntano il fiore, & anco a grani. Tornando al proposito, ogni albero di qualunque sorte si è piu fruttifero essendo nano, & racolto di corpo, che quello che è alto, & suanito, & anco si maneggia molto, & si coglie di esso il frutto, senza pericolo di colui, che lo coglie, & dell'albero, che non uiene a patire ne a spezzarseli i rami, il che è molto dannoso alla uita dell'albero, oltre che l'albero quanto piu è riguardato sempre dà piu frutto, & migliore. Son da esser molto ripresi coloro che uanno a coglier l'oliva, che senza un rispetto al mondo si attaccano a i rami de quali son piu quelli che cadono in terra, che non son l'olue, che son colte. Questi tali nò posso dir io se non che sieno nemici della lor robba. Ma tornando al proposito, dico, che quello albero si conoscerà esser sterile, che essendo in tal terreno, che secondo la sua natura, & qualita gli conueniga, & essendo ben lauorato ben netto, & ben trattato nò porta il frutto se non ad anni. Hora vengo a dire tutto quel che se gli ha da leuare, & come, & quando.

Min. li. 16.  
cap. 18.  
li. 13. c. 28.  
li. 18. c. 32.  
Theo. li. 2.  
cap. 3. hist.  
lib. 3. cau  
farum.  
Varr. li. 1.  
cap. 27.  
Col. lib. 9.  
cap. 4.  
Cresc. li. 2.  
cap. 4.  
lib. 3. ca. 1.

Quato al primo, qualunque albero è meglio poterlo nello sminuir del la Luna, non perche lagrimino gli alberi, come, le uiti, ma percioche han ritirato gran parte della virtù alle radici, così non perdono tanta forza. Se gli ha da leuar uia tutto il secco, il vecchio, rognoso, & torto, perche in questi luoghi si vengono a far di vermi, & di formiche, che anco questi tali difetti non lascian crescere, ne far bene all'albero, non lasciando per quelle parti passar bene il nodrimento per la loro durezza alla parte superiore. ne lascian dar tanto frutto, ne così buono, che gli alberi che son col portargli rinouati, oltre l'esser piu belli son piu fruttiferi, & di assai miglior frutto, piu sano, & piu saporito. Togliangli anco via tutti i rami suariati, & vani, & inseriscansi gli spessi, che serrano l'albero, & procurisi di formar l'albero dritto, rotondo, & ristretto, che darà sempre piu frutto, & migliore, oltre che l'albero uenerà a occupar manco terreno. Et percio che ogni albero per la maggior parte sempre produce il suo frutto nel nuouo, lasciglini i rami nuoui, et buoni, et togliangli quelli che son troppo alti. Nel potar de gli alberi nò va tãta arte ne maestria quato nel potar delle vigne, perche ogni albero mostra chiaramente qual sia il buon ramo, & quale il cattiuo, & qual fa bene, & qual male, & si puo conformar la grandezza dell'albero con la forza, & la bontà del terreno.

veno, che son maggiore ne i buoni terreni, che ne i deboli, & fiachi. & maggiore ne i terreni humidi, & che si adacquano che ne i secchi, & togliendogli & potandogli il troppo. uiverà piu tempo, renderà miglior frutto, & assai. si ha da potare, per poter ben conoscere il secco, & anco per che è men danno de l'albero, dopo che si è raccolto il frutto di esso, fin tanto che cominci a uoler dar fuori, & se non sarà fatto alhora, facciasì poi quando il frutto sarà alquanto cresciuto, & duretto, acciò che non cada, ma ha gran uantaggio la prima potatura che ho detto, subito che se gli è leuato il frutto.

In niun modo si tocchi l'albero quando sta in fiore, perche uiene col esser toccato a uicener grandissimo dāno, ne allhora se gli tagli cosa alcuna, ne si scaui, & quando se gli taglierà ramo alcuno, habbiasì auuertenza che non faccia gran freddo, ne pioggia, ne uento, ne anco grā Sole, ma che sia tempo dolce gentile, & ben temperato, & quando si potrà empiastrisì la tagliatura con creta mescolata con sterco di uacca, o di capra, & se è ramo sottile che di un solo colpo si possa tagliar bene è che sia potato con un coltello, ma se è ramo o uecchio, o grosso, massimamēte in tempo di frutto, taglisi con un sottile, & resti il taglio liscio, uguale, & ben rotondo, et alquanto in sbiego, & saldarà pin presto, & coprirà meglio la scorza, & spiani uerso l'alto, acciò che l'acqua non ui si fermi, & lo uenga a marciare. In tutti gli alberi se si consentono figliuoli, & germogli bassi, come si uedon nascere ne i fichi, oliue, & granati, si uenerà a perder la parte di essi alberi alta, percioche non ha uirtù per poter nutrire, & mantener l'uno, & l'altro, & chi uorrà che i germogli crescano bene tagliali il tronco, & chi uorrà ben conseruare il tronco nel suo essere nettilo bene di sì molti germogli, perche essendo la uirtù diuisa, & spartita haurà poca forza per tutte due le parti, & esseado vnita, & intiera aiuterà molto bene l'una di esse. Et se l'albero sia uecchio, & si uorrà restaurare, lasciglin si uno o duo germogli nel miglior luogo, e più basso, parimente se sia cattino o sterile acciò che nel nuouo si uenga a farui qualche insito, ma se è buono, & di poca età, il pauer mio è che se gli liui tutto il superfluo, che gli nuoce, a produ frutto, & ancora gli alberi che hanno a questi germogli quando essendo piccioli tardan molto a crescere, & non son tanto fruttiferi ne riescono ben compiti, & di buona taglia.

A gli arborcelli, che si pongono di nuouo non si deue leuare ne potar cosa ueruna ne l primo, ne secondo anno, percioche molte uolte adiuuene gittar da i lati migliori bottoni, che per il fusto principale, & si uien per errore a leuarsegli il meglio, lascisigli far ben la radice; e passato qualche tempo si netti, & gouerni, perche allhora per hauer piu forza, gitterà me



glio i bottoni che lo guideranno, & anco in quelli che han la scorza grossa uerde, & uiue come naranci, lauri, oliue, fichi, alami bianchi, & altri simili, è ben che ne i tre o quattro anni sieno sgarrettati di sotto, dico dopo l'esserli traspiantati, & sia il taglio per disotto, che piu cresce in vn' anno così sgarrettati, & potuti di sotto che in quattro altri. Aduiene molte uolte che in alcuni alberi, massimamēte nelle oliue già vecchie nasce alcun germoglio piu verde, liscio, alto, polito, & questi molte uolte, come i figliuoli tralignano, & son vitiosi, nascono per male di suo padre, consumando quel che hanno, & lasciando il padre pouero, & dopo ne essi son per se medesimi vtili, così aduene molte uolte nelle piante, che nascono quei germogli, & tolgan la virtù di tutto l'albero disseccandolo, et essi restano così grandoni, & non son per portar frutto. Hor ponga mente il padron dell'albero che se quel germoglio è tal che in esso resti la uirtù, & forza dell'albero, che habbia i rami ben fatti molte cime & buone qualità, & rami, & l'albero sia o così vecchio, o così mal fatto che habbia bisogno di esser riparato, lasci il ramo, perche si tagli l'albero, ma se è ramo suauito, & inutile, lungo, & senza bottoni, di mala taglia, senza mostra di hauer a esser buono, massimamēte ne l'albero che ha bisogno di esser cōseruato nello stato in che egli è, tagli si il germoglio come nemico di tutto l'albero. Nella maggior parte de gli alberi, se son vecchi o infermi, tagliati per disotto, gittan di nuouo, & si rinuouano, ne solamente ne i rami ma anco morendo le radici uecchie ne nascono dell'altre nuoue, & rimane l'albero tutto nuouo, che il secco non lascia crescer ben l'albero, con la sua durezza, ne passar il nodrimento al ramo (come dissi di sopra) ma questo rimedio di tagliarlo è molto buono, eccetto se l'albero non fosse in tanto grado uecchio che sia nell'ultimo della sua uita, che già non ha ne calore, ne humore, & si secco, & marcito che sia priuo d'ogni uirtù, che a questi tali meglio è sueuergli dalle radici, che porre altri in suo luogo. La maggior parte de gli alberi uecchi gitta al pie germogli, se alcun di essi è buono, è segno che uiue l'albero, & che ha in se uirtù, & allora come ho detto, si puo tagliar l'albero, lasciandosi il germoglio, ma se i germogli che gitterà saran piccioli, uani, & mal fatti, strappi si l'albero totalmente, & consideri quello dell'Euangelio, che dice, che si tagli, & si gitti nel foco, & lasci il luogo per l'altro buono. Vi sono alberi che per esser molto piani, & molto profondi nelle forcatore, quando piovè raccoglie l'acqua, & la ritengono quini, laquale per esser così ritenuta uiene a putrefarlo, & bugiare, & euacuar l'albero, però si ha da uedere se il uacuò è dalla parte di sopra, & aprasi di sopra a sotto fino arriuar al sano, leuandosi tutto il uecchio fino al uiuo, & empia si poi il taglio con cre

ta, et con sterco di capra tutto mescolato, così quini nō si fermerà l'acqua ne si farà più uoto, anzi serrerà quel che era di uoto, ma se si fa uoto, per che pigli più sustanza con le radici che nō può digerire, diesegli un foro sotto il tronco uicino alle radici, et uada il foro in sbiego fino all'alto, et arrui al mezzo tronco, & per quel luogo gitterà gran parte de l'humor eccelsiuo. Questo è come quādo si salassa qualche huō goloso che di satollo molto si è oppilato, & infermato ne può digerire. Altri sono che per esser già molto uecchi, & hauer molto dure le radici non possono attraere sufficiēte nodrimento, et uirtù all'albero, e per questa cagione dà poco frutto, et quel poco suauito, & raro. Questi tali deono esser scauati ben sotto, & fendasi gli le migliori due o tre radici, et per quella fessura attraueri si una piccio la pietra che pigli da una banda all'altra, che per quella fessura attraverà & tirerà a se nodrimento all'albero, & tornisi di nuouo a coprire la fossa di buō terreno. Per la maggior parte tutti gli alberi o piante che fioriscono, & broccan fuori del suo tempo naturale, dopò, alla stagione, & tempo debito non fioriscono, o almeno non così bene, se non è per una estranagāte buona stagione conforme alla pianta, perciò che parte di quello che deuē fare quella pianta al suo tempo naturale lo uiene ad hauer fatto nello straordinario, & non naturale. Tutti gli alberi che creano gomma nelle lor scorze, ciò fanno perche tirano a se più nodrimento di quel che possa digerire, & lo mandano fuori come sudore, & si congela, onde uiene a criarsi quella gomma che noi uedemo. Questi tali alberi non si han da piantare ne inferire quando la mandono fuori, ma o inanzi o dopò. Quando gli alberi tirano a se più humore di quel che posson digerire se non lo gittano, o mandono fuori per gomma, generano, et producono il frutto cattiuo, & uano, perche tanto fa a gli alberi male quel che è superchio quāto quel che manca. Vi è vn'altro segno di superfluo humore, che dan fuori gli alberi molti germogli per la parte dura, et molto cattiuu. Il rimedio è quel che io dissi del forar le radici, & che sia il foro non men grande di quanto capi il dito grosso, & anco in questo modo molti alberi che producono il frutto amaro per carestia di lauorarsi uēgono a darlo dolce, come le amandole. Se alcuno albero di frutto riesce molto alto di pie tanto che paia esser superfluo, taglisi in quel luogo doue si può considerare che habbia da broccar fuori migliori i germogli, o che gli ha, perciò che niuno albero che sia molto alto e buono se non per far legna. Et anco se da i lati manda fuori rami lunghi, & suariati, bisogna che gli sieno tagliati, & si uenga a far rotondo, & darà più frutto, & migliore, & sia più bello. Quanto al tempo del suo poter già l'ho detto. Gli alberi che non han da esser molto alti, è bene che dopo l'esser cresciuti quel che può parer che gli basti,



# LIBRO

basti, leuargli la cima alta così si stenderanno ne i rami, & quei che gli uorranno tener alti, frondirsi, & potinfi dalla cima al basso. per la maggior parte gli alberi che molte uolte si traspiatano non saliscon molto, per ciò che nel gittar le radici hanno assai che fare, come dice Seneca. Qualunque albero che è diuiso in tre forcelle stà meglio, & comparisce piu bello che se piu ne hauesse o meno, perche riesce meglio la sua cima, & copre meglio il suo piede. Per la maggior parte de gli alberi caricano piu di frutto nella uecchiezza, che quando son nuoui, & giouani, si come son le amandole, & i mori, & io pēso che sia come adiuene de i uecchi che si dice che diuentano di nuouo fanciulli, è ben uero che il frutto de gli alberi giouani è poi migliore, piu sano, maggiore, piu saporito, di piu sostanza, & uirtù, & ne gli alberi che han del secco non sono i frutti tali, perciò che il secco impedisce, ne lascia passar la uirtù al frutto, così nel tempo che ha piu bisogno del humore, mancandogli rimane suanito, & languido, & da se istesso si cade, & anco l'albero non puo far bene, & però è bene che ogni albero si fendi su il nuouo. Molte uolte adiuene che si ingrossa la scorza nell'albero, & indurisce in modo che non lascia ingrassare il tronco, & questo si uede molto apertamente, perche se si fendano da alto a basso senza toccar il legno del tronco ma la sola scorza, subito si aprono per il taglio, & fanno grande apertura. Questo appare molto manifestamente ne gli alami bianchi, noci, fichi, oliue, naranci & ogni albero, che habbia la scorza grossa, & rugosa, & il medesimo si uede nel corgniale. Si ha da fender la scorza allungo da alto a basso, che se si fendesse, e tagliasse al trauerso, nocerebbe senza profittar cosa alcuna, & bisogna che sia poco il taglio, perciocche in quel modo che gioua il poco, nuoce anco il troppo. Sempre in qualunque albero che si habbia a portar, si ha da porre mente che i rami che si han da tagliare, sien tagliati uicino al tronco donde quel ramo nasce, acciò la scorza che cresce sopra piu presto il taglio, il che è meglio che lasciare alquanto del ramo che si taglia, per molti rispetti che io non mi curo di dir al presente poi che son facili da sapere. Ogni albero ilquale sia leuata la scorza perisce, perche con essa si cuopre, & diffende come gli animali con la pelle, e per poco che se gli lieni resta l'albero per quella parte scoperto a i freddi, & al Sole, & salda tardi, onde si uiene a far rognoso, & formicoso, & muore a fatto scorzandosi tutto allo intorno.

Quantunque in altro luogo si sia detto piu al proposito, non si potrà hora dir che sia fuor di proposito, quel che doue sia che si dica gioua. E che colui che fa alcuna esperienza (massimamente non l'hauendo non far mai) o in piantare o nello insitare, dice che la debba far piu che in uno perciò

Teo. lib. 2.  
hist. de cau  
sis.  
Plin. li. 6.

perciò ch  
sa, quan  
sane si gi  
le di che  
ceda dal  
che anco  
esperien  
sto com  
alberi c  
alhora b  
no massi  
all'acqu  
piu assai  
sto, & T  
sacra scr  
grassezz  
nato non  
che sia s  
ranci, &  
bino ab  
non gli  
di si che  
ne di fa  
modo ch  
terra all  
crescer d  
si con la  
se l'alber  
na uergin  
era. Et in  
di sciaue  
gli alberi  
Similme  
do l'esser  
stoditi, &  
ogni alber  
bene, però  
ragione, p  
zione, &

perciò che ancora nel piu sicuro, molte uolte si guasta, & perde la pianta, quanto piu in quello nel che la pianta è molto delicata o molto ferita. sane si guastano quanto piu si tormētano. & molte uolte non piglian quelle di che si danno regole, & precetti, & si pensa poi l'huomo che ciò proceda dalle regole, & precetti, & è, o perche non lo fanno intendere o perche ancora che l'inuendano nò lo san mettere in opera, & chi in molte fa la esperienza ancora che in alcune erri, affronterà in altre, & così in questo come negli altri essercitij, errando, si uenerà a far maestro. Tutti gli alberi crescono in rami nella Primavera, & principio di State, et perciò alhora bisogna di inacquarli, et darli humidità acciò che con essa crescano massimamente i giouanetti tutti gli alberi che son uicini, & congiunti all'acqua, o quei che non possan uiuer se non cò l'humido son di corta uita piu assai che quei che stanno in luogo asciutto secondo che dice Theophrasto, & Plinio. a me non par così, perche prima hauemo in contrario la sacra scrittura, oltre che ancora che dia molto frutto, l'humidità, & la grassezza gli lo danno, anzi si haurebbe da dire che qualunque albero cauato non sotto darà piu frutte, & sia piu sano, & almeno fa grande utile che sia scauato tutto l'Inuerno se non son alberi molto delicati, come i naranzi, & suoi simili, a quali il freddo è molto inimico, o alberi che habbino abbondanza d'acque la State, che ancora che a questi gli sia utile, non gli è però tãto necessario come a quei che non si inacquano, ma guardisi che al tempo che gelano nò resti acqua nelle caue fatte che saria cagione di far che l'albero si secchi per il gelo, & però è benè de coprirgli in modo che stiano sicuri dal gielo, & possan beuer l'acqua co'l coprirsì con terra alla leggiera al pie dell'albero. Il uāgar dice Plinio esser meglio nel crescer della Luna che nello sminuire, & quando si coprirà la terra sopra si con la terra, che è riposata, & fresca, & che era lontana dall'albero, et se l'albero fosse infermo scauasi ben sotto, & gittinisi dell'altra terra nuova uergine o riposata di altra sorte, & qualità diuersa da quella che uera. Et in questo si han da gouernare secondo le regole date nel capitolo di scauare, & uangar le uigne, che il medesimo modo si deue tenere con gli alberi.

Similmente si dè por mente che molti alberi, & piante ancora che secòdo l'esser, & postura loro sien ben posti, & piglino, per esser male custoditi, & mal trattati si seccano, & si perdono, & perciò mirisi bene ogni albero secondo che è posto, & è trattato, & guardisi, & gouernisi bene, perciò che molte uolte ancora che non sien ben piantati ne a buona stagione, per esser ben trattati si fan buoni, & uiuono, & la medesima ragione, & regola è del contrario. Per la maggior parte de gli alberi, &

delle

cap. 55. v.  
17. cap. 2.  
li. 18. cap.  
32.  
Cres. lib. 2.  
cap. 14. li.  
11. ca. 44.  
Pallad. 1.  
Hebrie.



delle uigne non è così utile l'Inuerno caldo come il freddoso, & piousaggio so che faccia geli, & tramontane, che con l'acqua prendon forza, & con i geli ritiran la uirtù di dentro, & piglian molto uigore, che se l'Inuerno è secco, & caldo, si aprono, svegliano, & fangittar fuori o molto piu presto del douere, o molto fuori del suo tempo. Et vn picciol gelo che sopra uenga gli abbrucia, & distrugge, & non solamente toglie il frutto, ma anco il nuouo ramo, & rampollo, & per non hauere hauuto sufficiente mente acqua l'Inuerno non han uirtù ne forza per la State, et gli si cado no i frutti, massimamente quei che maturano nella State, & Autunno, et portan i frutti rari, pochi, & insipidi, & per questa cagione per gli alberi son migliori gli Inuerni freddi, & piousi, eccetto quei che di sua natura aborriscono il freddo, che quello che disse Virgilio, Humida solstitia, & hiemes optate serenas, Agricola, che vuol dire che il lauoratore debba desiderare, et pregar Dio per l'Inuerno sereno, & asciutto, et per l'Inuerno piouso, lo disse per il frumento, et non per gli alberi. Et per quel che ho detto gli è piu sano quando l'Inuerno piouso, & han la Tramontana che è vento freddoso, che quando è con vento caldo, perciò che il freddo restringe, & fa prender forza, & il caldo apre. Et ancora che nell'altre cose gion in questo dāneggia et nuoce il tal tempo, perche ogni albero l'Inuerno ritira la uirtù alle radici, & la Primavera poi le sparge per i rami. Et perciò se alcuno uolesse inserire nell'Inuerno sia o nelle radici o sotto terra, & nella Primavera sia sopra la terra, ancora che in qualunque tē po ha sempre uantaggio l'insito sotto terra. Dice Crescentio che ogni albero produrrà sempre il frutto piu saporito, & meglio se si fende il ramo per il mezzo, & si torna a congiungere, & colligar bene insieme che sian le parti partite tanto ligate, & strette come se fosse insitato ma questo ha da farsi essendo l'albero giouinetto, & nouello o insito in ramo nuouo et fin del principio di Febraio fino a mezzo Marzo, perche alhora s'alderà meglio. Hanno alcune infermità gli alberi piu di quelle che ho detto di sopra, & molte uolte son di fuori, & molte uolte nascono in essi istessi, quando infermano o per humor eccessiuo (sopra che già dissi il rimedio) o per siccità, & quando è per formiche che ui si creano, & uengan di fuori a mangiare le cime tenere de gli alberi teneri, & piccioli, non ui è rimedio alcuno altro, se non che l'alborcello è nuouo si faccia vna ghirlanda di creta che cinga tutto il piè uota, & aperta di sopra, & piena di acqua, & pongasi al piè dell'albero, così non ui potranno arriuare. Altri pongono all'intorno dell'albero vn cerchio di calce uiua che nō tocchi ne arriui all'albero ouero di cenere, così non potranno entrare. Altri fanno un bitume o uischio con che si piglian gli uccelli, e cō esso impiastrano molto bene una cor da

da grossa, & la ligano al tronco dell'albero cosi non saliranno in alto, parimente dice Crescentio, che è ben di bagnare bene una corda grossa di lana in olio, & legarla nel modo che si è detto al tronco, ne ui saliranno, ma si auuertate che l'olio non uada alle radici, perche, se ui arriuasse, si ha da sapere che è uno ueleno per tutte le piante, & perciò io non reputo che sia rimedio buono. Se il nido di esse è in terra è ben di buttar nella bocca di esso Solfo, & Origano pesto, & per miglior rimedio reputo, quando il nido o conca di esse sia separato dall'albero gittarvi acqua bollita che le abbruci, & se hanno il nido nel uacuo dell'albero bugiato quello si può tagliare, & abbrusciare. Questo è il miglior rimedio, ma se non si può tagliare è bene di dar vn colpo all'albero, et usciran tutte, cosi si potranno ammazzare, & perciò che sempre dentro di quel uacuo resta uouue che fanno, è similmente bene di prender sugo di porcellane con altre tanto di aceto, & gittisi gli dentro con vn cannello per quei bugi, & periran tutte, oltre molti rimedij che si son detti, & che si potrian dire, che per esser notori si tacciono, è da procurare per ogni modo con qualch'uno di essi istirparle, che sono estremamēte dānose a gli alberi, & auuertasi che questi tali rimedij si han da far nell'Inuerno prima che comincino a spargerli per gli alberi, ilche sogliono elle fare nella Primavera. Quelle che nascono in terra son consumate molto con il lauorarla, & ararla. Vi sono d'altri animalucci cosi fatti (che molti chiamano tagliacozza, et altri ruche) che rodono molto le cime tenere de gli alberi quando son tenerelli, massimamēte quelle de i cedri, contra lequali bisogna anco di oprar i rimedij per estinguerle. Si genera questo animale in tempo che è humido, & caldo, & piu in ualle, et in piani, che in colli, & luoghi alti, & uentosi, hora ammazzinsi, perche son fuoco del gli alberi che ogni cosa abbrusciano. E i nasce anco una tela di aragni che si inuiluppa fra le frondi, danneggia gli alberi, & i frutti in gran maniera, si deuan leuar uia come le rughe. Contra altre infermità, uedasi quel che io dissi delle infermità delle uigne. Nasce parimente grā male, & gran danno a gli alberi per cagion della neue, & anco per rimediarui si ha da ueder in questo che si è detto del nocumento che fa alle uigne, & quello si faccia, ma il meglio è di sbatter la uite, perche cada la neue a terra. è anco grande utilità di gittare al pie dell'albero infermo (& ancora che sia sano) orina molto marcita meschiata cō altra tātā acqua, che con essa gli alberi si rinfrescano, piglian forza, & dan maggior frutto, & migliore. Questo si faccia di Gennaio, & Febbraio, & fino per mezzo Marzo, & è singolarmente buon rimedio per pomi, pere, et simili frutti. Molte uolte per sopra abbondanza di humore creano gli alberi alcuni uermi nel tronco, che subito se ne annedono gli sferiti, et alzata la

scorza



L I B R O

scorza dell'albero alquanto pigliano vn chiodo di rame, & con esso gli ucidono se non gli possono cauar fuori. L'hedera è generalmente dannosa molto a gli alberi, ma particolarmente è a gli alberi di frutti, perciocche non gli lascia crescere ne ingrossare, anzi gli stringe, & soffoca. Ogni pianta che sino da picciola, o dopo che è piantata si adacqua, togliendosi quello con che è così allenata, & cresciuta, o perisce, o deteriora, & peggiora molto. Et molte ne sono che son peste, & piantate in luoghi così secchi, & tanto caldi, che se quando son picciole non sono aitate con qualche poca d'acqua, se se gli toglie, fin tanto che non habbia almeno dui o tre anni, & che habbin fondate buone radici, è cosa certa che o si secceranno, oueramente si alleueranno con frutti molto vari, & suaniti. Vi è regola, se si irrigano gli alberi quando son piccioli, che se poi se gli lieua non gli farà tanto danno, & è che o quando si piantano sia piccioli, o sien gradi si habbia da fare vn condotto di terra, & metterlo nel fosso che uada presso le radici, & resti vn capo di esso di fuori, & per quiui si potranno irrigare. Altri sono che in cambio di cotto ui mettono vn corno spuntato, & altri usano altri artificij, che tutti tēdono ad vno, ma niuno è meglio di questi dui, che son detti. Altri poi, perche son lontani dall'acqua, & non uogliono pigliarsi tanta fatica (ben che per la maggior parte chi non fatica non gode) quando piantan qualche albero mettō sotterra uicino al piede vna arocca o uaso pieno d'acqua, acciò che nella State mantenga ben fresca quella parte, ma bisogna che questo uaso sia nuouo acciò che sudi. Coloro che ui mettono o condotti da terra, o cane, conuiene che gli cuopra ben con qualche cosa, acciò che ne Sole, ne uento, ne freddo troppa scenda al basso alle radici, perche gli farebbe gran danno. Ma coloro che non usan niuno di questi artificij da inacquare aspettino la notte, & che già sia sotto il Sole, et habbia fatta vna fossa cauata a torno all'albero, et gli gittin dell'acqua la notte, & la mattina lo tornino a serrare, & quando lo irrigano, et satienlo d'acqua, perche dalla poca ricene piu danno l'albero così inacquato che non hauerne hauuto goccia, che con la poca si uiene a riscaldar se non è in luogo, che di continuo si adacqui, che per questi tali non damo noi niuna di queste regole, che del modo, & del tempo del lo irrigare parlerò piu a basso, piacendo à Dio, quando arriueremo alle ortaglie. Ma è da notare, che ogni albero che si adacqua non dà il frutto così saporoso ne di tanto odore, come dan quei che nō sono irrigati, & la siccità, & l'albero che si adacqua produce miglior ramo, & quel del secco il frutto, se non pecca per lo estremo, dico per molta humidità o eccessiua siccità. Molte uolte si schiantano gli alberi, o alcuni rami di essi con i suoi frutti, o per uenti, o per esser molto caricati di frutti, ma i frutti di questi

questi tali, ancora che paiono maturi, son nondimeno senza sapore, & senza gratia, che non hauendo quel ramo hauuta intiera substantia ne uirtù, non la pote men dare al frutto.

Tempi & modo da insitar gli alberi. Cap. 3.

**Q**uesta arte, & esercizio dell'inferire è un'opera tanto singolare, & necessaria quanto è sottile & piaceuole. Et in tutta la agricoltura non è al parer mio esercizio nel qual ciascun nobile huomo, & d'ogni sorte possa ricrearsi, & impiegare il suo tempo (per non hauer da star otioso) perche con questa gli alberi saluatici si uengono a far domestici, gli sterili fruttiferi, i buoni molto migliori, & questo lo causa il trouarsi ogni dì noua sorte di frutti, che non si hebbe dalla antichità, ne furon creati nel principio del mondo, in tanto che quasi pochi mango alberi son i ritrouati che i naturali, dico de i fruttiferi, che si come di duo sorti o specie di animali se ingenera un'altra terza molto differente da i padri, come son uerbi gratia le mule cosi parimenti gli alberi si possono insitar ne gli altri che facciano il medesimo, & questo auuiene di continuo ne gli alberi che son molto dissimili, e si insitano. Maggiormente passando l'uno per l'altro, & in questo modo si fanno le mele cottogni passando in mela cottogne, & si insitano in amandole dolci, o in auellane ogni altro albero che habbia osso, & il di fuori sarà qual'era innanzi, o persico, o pruna, o bericocolo, & simili, & la semenza minuta sarà amandola, o auellana, e questa è la piu singolar maniera di insitar doue in un frutto son duo frutti. è cosa marauigliosa l'inferire, che par che cō esso ci uogliamo uguagliare, & contender con la natura, & che la uogliamo uincere molte uolte, che quel che ella fa di male con l'inferire si emenda, & il bene migliora, & è tanta la mutatione che fa nell'insito, che fa che la punta di un'albero inserta nel medesimo faccia migliorar molto il frutto, si come dice Plinio della castagna, che egli chiama Coreliano, perche la insitò uno chiamato Corelio. Et quanto piu si insita piu uien migliorando il frutto. Et dice Crescentio, che il tale albero porterà il frutto molto differente da quello che soleua produr prima, non pur nel miglioramento del sapore, & della grandezza, ma anco della fattura. Et egli dice, che di qui uennero tante differentie quante sono in ciascuna sorte di frutti, & quanto piu basso sia l'insito maggior sarà la mutatione. & alteratione, & sia sotterra molto maggiore, migliore, e piu durabile. Far poi di frutti che uengono a buon' hora, & tardi, & di tardi, presti, è già molto notorio a tutti, che ciascuno in sito dà il frutto al tempo che lo produca il frutto, nelquale sta insitato,

Cic. de Senect.

Pallad. ne

gli insiti.

Pa. Heb.

cap. 17.

Cresc. li. 2.

cap. 13.

ca. 13. li. 7.

cap. 8.

Plin. li. 17.

cap. 18.

& cap. 24.

lib. 28.

cap. 34. li.

8. cap. 8.

Col. lib. 3.

cap. 26.

Cresc. lib.

2. c. 6. & 7.



è poca la distanza di innanzi o dopo, pur che non sieno i tempi molto estremati, alcuni molto presto nella Primavera, altri tardi dell'Autunno & de l'Inverno, ma che sia la distanza ragionevole, & giusta, che non sia troppa ne poca.

Piu sottilità, & ammiratione da quel modo di insitare, che ogni frutto che ha osso inserito in un'albero, non l'abbia dappoi, perche si come insegnano Palladio & Pietro Crescentio de i persichi, essendo quel certo, così si farà nelle uiti, e ne gli altri alberi, come si dirà di sotto. Di tutte le sorti da insitare è il piu sicuro, prende meglio, cresce piu presto, uive piu tempo, produce piu frutto sendo di simili, come di pere in tutte le sorti di pere, & di mela in tutte le sorti di mele, pera, & peraccio, di persici: i amandole, & bericocoli, benché ogni albero di picciola semenza, & minuta, pigli bene in ciascuno albero che produca detta semenza minuta senza osso nel suo frutto, come pere in mela cottogue, & in mela, & per il contrario, & quel frutto che ha l'osso piglia bene in quello che ha l'osso, come il persico in amandole, la pruna in amandola, & il persico in pruna, così di scorrendo di tutti gli altri, ma è da notare che non hauendosi da insitar albero di gran corpo in albero di corpo picciolo, se non fosse però sotto terra (come si dirà più innanzi) così parimente non si ha da insitar albero di lunga uita in un altro albero che sia di corta uita, ma per il contrario, acciò sempre il fondamento sia fermo. Dice Colum. che ogni albero la cui scorza è grossa, rugosa, come quelli che hanno da esser per insitar di escudetto e cannello, piglian l'uno in altro, ancora che sien di contraria natura, & anco quei che dan fuori in un tempo sia di escudetto o no.

Ma prima che io parli del modo dello insitare, è necessario di dire de i tempi conuenienti a questo essercitio, & per piu attrargli, che si affectionino, uedasi che cosa è alterar frutti, mutar tempi, multiplicar specie, & che un medesimo tronco si marauigli se medesimo, uedendo ne i suoi rami diuerse sorti di frutti contra a la natura delle sue radici, et che un albero porti tante sorte diuerse de frutti quanti rami ha. Parimente ogni frutto inserito ha miglior sapore, & odore, & se ha osso si spicca meglio dalla polpa, & l'osso o semenza minuta è migliore. Quanto a primi, l'insitare per esser migliore ha da esser nel crescer della Luna, e coloro che insitano nel principio del crescer fan che pigli meglio, e quei che nel fin del crescere, dico nell'ultimo quarto (pur che non sia nel plenilunio) fan che producan piu presto il frutto, & anco il medesimo anno, & è bene di insitar nella Primavera quando gli alberi cominciano a dar fuori bottoni, e prima che apran gli occhi, & allora è il piu certo, & il migliore, & perciò che in quel tempo gli alberi sudano, & piegano che l'insitar la State non è così sicuro

sicuro ne così buono, & il pigliare alhora ne gli insiti è indouinamento, & del tale non si deue dar regola, eccetto ne gli insiti di scudetto, & canello, et quei che si fan nella scorza, che si come dice Columella quello è il suo proprio tēpo come si dirà piu oltre. similmente non si deue insitar nel fin dell' Autunno che è poco innanzi l' Inuerno, percio che in quel tēpo pochi insiti pigliano, et ancor a che piglino freddi dell' Inuerno che soprauen- gono gli destruggono, & anco lo san perdere, & se nella State uogliono insitare sia in terreni freddi, & freschi, doue faccia il tempo alquanto si- mile alla Primavera, & l'insitare dell' Autunno o per l' Inuerno insitisi in luoghi caldi, aprici, & esposti al Sole, & uenti calidi; & percio che co- me di si di sopra ogni albero ritira la uirtù alle radici, & nella Primauera l'estende per il tronco, & per i rami, colui che vuole insitar nell' In- uerno, insiti nelle radici, o sotto terra in luogo doue possa ben giunger la terra, perche gli scalderà molto, & diffenderà dal freddo, uenti, & ge- li, & nella Primavera sia ne i rami, & nel tronco, ancora che secondo la ragione in ogni tempo è migliore l'insito quanto piu sotto sarà, & meglio è insitar sopra tardi che la mattina, et che quando insitano nō sia freddo, ghiaccio, ne uento, eccetto però uento caldo; e questo non sia anco troppo. con uento marino, & Tramontane è mal di insitare, & parimente nō fac- cia molto gran Sole, & se facesse gran Sole cuoprasi l' Insito cō rami o al- tre cose che gli faccia ombra, ne anco piousa, percio che l'acqua è capital nemico de gli insiti. Ma per insitare ha essere vn tēpo dolce piaceuole tē- perato, & tēperatamente caldo, et in questo esercitio bisogna che si hab- bia grande esperienza, accio sia ben fatto, & che si affronti, et uedasi che l'albero o trōco nel quale si ha da far l'insito sia nuouo, fresco, et che hab- bia buona stagione. perche in questi tali, oltre il pigliare gli insiti si fan- no molto mesurati, et fruttiferi. Et percioche ui sono molte maniere di in- sitare, dirò prima di quella che porta pucca, et quali han da esser le puche. prima ha da esser d'albero molto singolare, molto fruttifero, di molto buon frutto, & molto continuo, nuouo, o di rami nuoui dalla parte di Oriēte doue nasce il Sole nel mese di Giugno, et prima che si toglia la pucca faccia segli vn segnale con vn poco di terra rossa, & aceto, o con qualchel altra cosa pur che la puca non riceua danno alcuno, et si pōga uerso quea uento nel quale staua nell'albero. taglisi quattro o cinque dita piu lungi. di quel che ha da esser, accio che nel tempo dell'insitarle siū freschi tagli si la pucca alquanto grossa, sustantiosa, non resti nello insito molto lun- ga, habbia molti occhi grossi, & spessi, habbia due o tre forcelle, non sia ro- gnososa ne disseccata, ne torta, ne nodosa, & se si ha da metter in albero o ramo giouane, & nuouo, nō sia di piu d'un'anno, et se si ha a inserir in al-

Agricolt. Diuers.

M bero



béro o ramo uecchio o duro uada messa nel uecchio dell'altro anno, acciò concerti meglio l'vno con l'altro, ma gran uantaggio han le puche giouette, & il tempo fresco, & se non ui è ramo nuouo pongasi l'albero, acciò dia fuori nuoui germogli, & l'anno seguente faccianagli insiti in quei nuoui germogli, & douendosi portar le puche lontano si possono portare con i tagli messi in vna rapa grossa o in creta, o in vn panno bagnato in modo che sien fresche, & senza lesione, così si conserueranno molti giorni mantenendosi assai uerdi. Et perche dicono questi dottori che debba la puca esser conforme all'albero nell'età, a me non par ben detto, & dico il parer mio parlandone per esperienza, che debba procurarsi che sempre sia la puca nuoua di non piu d'un anno ( & questo dico io per gli alberi, non per le uiti ) perche queste sono piu certe per far pigliare, & poche se ne perdono, & quelle che uan poste su il uecchio non pigliano sempre, ne riescano buone ancora che pigliano; et per apparecchiare puche nuoue, procurisi sempre di hauer ramo nuouo. Et molte uolte aduiene di uoler l'huomo insitar alcune puche di buon'hora in alberi tardi, et accio uengano in vn tempo che elle non habbin dato fuori eccessiuamēte, prima che l'albero nel quale si ha da insitare, taglisi nel finnuire del giorno, & della Luna, perche si conserua piu, & sia quādo appaian segnali di uoler ingrossar i bottoni, o che han gittato poco, et sotterisi in luogo che sia uicino all'acqua corrente, o in luogo humido, pur che non entri in essa l'humore et nel tempo che l'albero nel qual si ha da insitare da fuori, seran così fresche come se alhora fossero state tagliate, et così si uiene a conseruar assai meglio che messe in creta o in rapa o in panno bagnato. Et da sapere che assai meglio si concertano, & congiungono puche colte per tempo, & albero tardio, che pe'l contrario, non dico per tempo in maturare il frutto, ma in fiorire, & dar fuori; ma perche pare che la puca colta per tempo habbia da aspettar l'albero tardio, si ha da conseruar nel modo che io ho detto, che non conseruandosi, per piu sicuro tengo io puca tardia insitata in albero per tempo, percio che l'albero continuamente cresce, il che non fa la puca, & douendo esser la puca molto ben scelta, & capata, così deue esser il tronco potendo essere, perche quanto sia migliore il tronco doue si insita, migliore riuscirà l'insito, & il frutto, & per questa cagione è meglio insitar in alberi domestici che saluaticchi, & meglio in fruttiferi che in sterili, che quanto è meglio il fondamento, meglio riesce lo edificio, che sopra di esso si fonda. Et percio che molte uolte coloro che inferiscono per non lo saper fare, errano, & per non gli succedere in buoni tempi che gli sarebbon bisognato, si uengono a perdere gli insiti, perciò non si deue lasciare di prouare, che errando si impara, & si affronta, & massimamen

in que  
in alber  
si possan  
scrima  
nel comb  
go alpe  
ti che u  
poi l'ha  
gio, &  
metton  
una cosa  
V no  
non si p  
brozzol  
il pero, i  
scorza, n  
to. L'in  
si fa nel  
picciola  
do che n  
& quel  
uerde,  
faccias  
& il leg  
ha da m  
da spacca  
& habbi  
ti la scor  
ladio che  
che, ecce  
& la scor  
ta destrez  
tanto qua  
due sana  
za zeppa  
scorza de  
ti ma solo  
ca la scor  
glio. N

te in questo esercizio di *insitare*, et deon prima mostrarsi, & impararsi in alberi saluatici, & di poco prezzo, ancora che sien cosi grandi che non si possan trasporre, perciò che si impararà in quel modo che se insegna la scrima accio che addestrandosi nell'arme si uenga a far similmente destro nel combattere, oltre che quiui *insitando*, & restando lo insito in quel luogo alpestro, ne uerrà a far bene a pastori che ui conuersano, & uiandanti che ui passano. Et essendosi esercitato, & imparato ne i saluatici, puo poi l'huomo andar sicuramēte a *insitare* nel suo giardino in alberi di pregio, & sempre presuppongano che la natura aiuta molto a coloro che rimettono a far le esperiētie in cose nuoue, & molto gioua per trarre a fine una cosa la esperienza che gli riesca.

Vno de i modi dell'*insitare* è chiamato da molti coronetta, & questo non si puo fare se non in alberi che habbiano la scorza grossa, rugosa, & brozzolosa si come è il fico, oliua, il narancio, la noce, l'alamo bianco, il pero, il pomo, l'auellana, & simili, che quei che hāno o sottile o liscia la scorza, non si possono *insitare* ne di coronetta, ne di cannello, ne di escudetto. L'*insitar* di coronetta si fa in questo modo (si dice Coronetta perche si fa nella corona de li alberi) tagli si l'albero molto sottilmente con una picciola sega, o con altro instrumento, & ferramento tagliente in tal modo che ne si uenga a fendere o spaccar l'albero, ne la scorza vicina danno, & questo ha da esser per quel luogo doue il ramo o tronco sia sano, nuouo, uerde, fresco non tarmato, & senza nodo, ne torto; & dopo spiannisi, & faccias si liscio il taglio con un cortello in modo che restin uguale la scorza & il legno, & sia alquanto il taglio accostato uerso quella parte doue si ha da metter la puca, & accioche ne la scorza ne il legno, non si habbia da spaccare o fendere, leghisi ben prima con una correggia larga, et forte; & habbiasi in ordine una zeppa sottile, & aguzza con la quale si appariti la scorza dal tronco, & saria buona di osso. Et dice Vincentio, & Palladio che sarebbe meglio di osso di Leone che di altro animale, io nō so perche, eccetto se non per esser piu forte, & mettas si sottilmente fra il trouco, & la scorza, profonda, & sotto quanto sarebbon duo dita, usandosi molta destrezza perche non si rompa la scorza, poi si pigli la puca aguzzata tanto quanto ha da entrare, & sia da ambe le parti aguzza, & dall'altre due sana con la sua scorza che uada piana, & mettas si dolcemente, & senza zepparla, per doue staua la zeppa, accio non arrughi, & scortichi la scorza della puca. Altri sono che non l'asottigliano da tutte due le parti ma solo per quella parte che tocca il tronco, & per quella parte che tocca la scorza, radono la scorza delle puche alquanto, perche incorpori meglio. Non radono piu di quanto ha da entrar dentro, & per *insitar* in

Ca. ca. 40.  
Col. lib. 3.  
cap. 26.  
Pal. lib. 1.  
cap. 6.  
Heb. c. 17.  
Plin. li. 17.  
cap. 14.



# LIBRO

questo modo non ha da esser messa la puca dentro il uècchio, ne importa molto che si rada la puca, ma io reputo che sia meglio che si, et che essendo entrata tanto quanto è stata assottigliata, & alquanto piu, si ha da empia strare di sopra con creta, & porui il suo panno, & le sue legature sopra per rispetto dell'acqua, Sole, & uento, & se sia sotterra è assai meglio, & se gli deue metter ben appresso la terra smossa, & minuta, & se il trôco sia sì grosso che possa portar piu di una puca, ponganuesene piu con patto che non sia meno di quattro dita di distantia da l'una all'altra. Et puoeser ciascuna puca della sua medesima sorte, perche sia in un tronco di diverse sorte di frutti. Questa è una maniera molto genile da insitare, ma non si puo fare se non quando l'albero suda, perche alhora si apparta molto bene la scorza dall'albero, & quel sudar aiuta a pigliare, & a saldare & ciò si fa bene se si fa sotto terre molte fredde di Marzo, & di parte d'Aprile, & nelle terre molto calde di Febraio, & di Marzo, & sempre inanzi che le puche gittin fuori, però colui che uole insitar ponga ben mente alla qualità della terra, & de i siti, & de i tempi, che nelle terre o tempi freddi ha da esser piu tardo, se è nella Primavera che nelle terre, o tempi caldi, perche non è certo che il caldo sia piu per tempo che il freddo perciò che il caldo apre, & sùeglia, & prouoca, il freddo serra, stringe, & addormenta. Et per questa cagione non è bene di inferire innâzi che arriui l'Inuerno se non in siti, & terre calde, mà in luoghi freddi o in alberi che di lor natura sien freddi, o che si soglian bruciare, o in luoghi humidi giamai si pianti ne insiti l'Inuerno, et se sarà, sia a buon'hora perche habbia pigliato innanzi che il rigor del freddo arriui, & coprafi bene l'insito, & questo si offerui in tutte le sorti di insitare, & di piantare. Et questo modo di insitare, & quella del cannello, & scudetto son molto buone per quegli alberi che hanno il legno disseccato, & che da se istessi si spaccano, & diuentano uoti, come son le oliue, & i fichi, et le noci, & questo si intende hauendo la scorza qual diissi di sopra, che douea hauere.

Vi è anco vn'altro modo di insitare chiamato canello, & questo è per gli alberi che hâ la scorza come quei che si insitano di scudetto o coronetta, & parimente ha da esser in tempo che suda l'albero, et si separi da esso la scorza, che è quasi sul mezo mese di Giugno, o di San Giouâni, et nelle terre che son molto calde alquanto prima, & sia in queste modo. Taglisi la puca che habbia due o tre bottoni o occhi. accortesegli la cima, et molto sottilmente se gli ritorcia la scorza di tal maniera che senza lesione si cavi dal corpo in quel modo che si scalza vna calza o borzachino dalla gamba & se il cannello non si apparta ben dal legno mettafi fra la scorza, & il legno vna canna molto sottile, & tritisi all'intorno sottilmente, & se gli

piace

piace hab  
da ma al  
siliuini al  
& sia di  
casi senza  
che gli oc  
scudetto  
ceri, &  
quale sia  
adraganti  
nello qual  
il ramo, &  
& in que  
sto modo a  
to & appa  
le, Maggi  
prima che  
Vi è an  
si se non  
per l'ins  
goia, e b  
to all'a  
alquant  
ha da ca  
tagli si a  
appunta  
che parte  
ramo, per  
il rametto  
firmament  
le uolte si  
re. E bene  
dona vna  
si uorrâno  
gocciola d  
do, & cor  
cosa ui si  
Adragan  
niente.

piace habbiano apparecchiata una scudella d'acqua che non sia molto fred  
da ma alquanto tocca dal Sole, e quini gittisi quella scorza fin tanto che  
sileni altra tanta scorza a un ramucello così grosso come essa nell'albero  
Et sia di una medesima grossezza perche uenga giusto, Et uguale, Et met  
tasi senza fatica o zepparla per forza, Et pongasgli della creta di sopra  
che gli occhi non restino scoperti, Et è bene di cibare prima il cannello o  
scudetto per la parte di dentro, se è di fico con latte di fichi, acciò che si in  
ceri, Et stringa meglio, Et se è di altro albero con un poco d'acqua nella  
quale sia stato a melle quella gomma che gli Speciani chiamano gomma  
adraganti, Et al metter del cannello è bene che si tiri la scorza della pua  
nelloquale si inserisce, Et tanto che arriui fino al basso, come chi scortica  
il ramo, Et tanto se ne scortichi fin che il cannello che si mette resti giusto  
Et in questo modo non sia bisogno di ferrare il canestrello cō gomma. Que  
sto modo di insitare per esser molto buono è quando gli alberi sudan mol  
to Et appartan ben la scorza dal tronco, il che si fa ben per il mese d'Apri  
le, Maggio, Et Giugno, secondo la qualità di ciascun terreno, Et deue farsi  
prima che si apran i bottoni, Et sudi l'albero.

Vi è un altro modo di insitare chiamato scudetto, e questo non puo far  
si se non in alberi che sien della qualità che io dissi che hauean da esser  
per l'insito di coronetta o di cannello, che habbian la scorza grande Et su  
gosa, e bruzzolosa. Questa maniera di insitare si fa in duo modi, dico qua  
to all'acconciare l'occhio che pare che uoglia spuntar fuori, Et cauarle cō  
alquanto di scorza all'intorno, Et nell'albero doue si ha da far l'insito si  
ha da capare un ramo uerde di buona taglia, Et sustantioso, Et in esso  
taglisi altrettanta scorza in modo che aggiusti, Et questo è migliore doue  
appunta un altro occhio nel ramo che ancora che si possa fare in qualun  
che parte del ramo, è non dimeno meglio doue appunta bottone per sotto il  
ramo, per cioche quini si raduna piu sostantia che lo fa pigliare, Et perche  
il rametto che si ha da insitare non si conserua tanto quanto le puche mas  
simamente douendo tirare dall'altro capo alquanto lontano, Et non tutte  
le uolte si cauan giuste tanto che uguaglino con il luogo doue si ha da por  
re. E bene che porti seco il ramo di donde si han da cauare, Et non ueden  
done vna se ne potrà cauar altre, Et in questo modo staran fresche, quando  
si uorranno insitare, Et alcuni acciò che si vniscan meglio gli mettono vna  
gocciola di mele. Il che io non reputo che sia bene, imperoche il mele è cal  
do, Et corrosiuo, Et fa alquanto danno col caldo che ha in se. E se niuna  
cosa ui si douesse porre io stimarei esser piu al proposito quella gomma  
Adraganti che io dissi di sopra, con conditione che sia tanto poca quanto  
niente. L'altro modo di por rametti è assai migliore, piu certo, Et anco

Cresc. li. 9.  
cap. 17.  
Col. lib. 3.  
cap. 31.  
Pallad. in  
Febrario &  
Giugno.  
Ca. ca 40.  
Plin. li. 17.  
cap. 10.



piu saldo, che è aprir la scorza, con un taglio a trauerso che tagli tutta la scorza, & non piu, & dal mezzo di quel taglio fargli un'altro che scenda al basso, & appartare un poco le due giunture basse, & per quini metter i rametti con i loro pezzi di scorza tagliata a maniera di uno scudo, fin che aggiusti per l'alto una faccia con l'altra, & la scorza dell'albero pigli & abbracci sotto di se tutto lo scudetto, & resti fuori il bastone o rametto solamente. Ciò fatto lighinsi, & stringansi ben con la sua corda acciò si congiongano bene, & resti giusto lo scudetto col tronco che non resti borsa ne uescica, & incretesi ben senza coprir il rametto, & è buona creta ammassata & impastata con sterco di capra, & sempre si habbia questo aniso che al cauar de gli scudetti, un maschio che è dentro il rametto insitato che è l'anima del rametto, sempre uada in esso che andando senza esso non ual cosa alcuna ne puo pigliare. Questo insitar di scudetto ha da esser in ramo nouo assai uerde in terre calde nel mese di Marzo, Aprile, o Maggio, seguendosi però meglio il tempo secondo le regioni nel quale ogni albero s'usa, che questa è la regola piu certa conueniente a tutte le regioni, & in tutti gli alberi che si haurà da insitar di scudetto, o cannel lo procurisi sempre, come si è detto, che sia in ramo nouo, & che parimente i rametti da insitare sieno in ramo nouo, o della medesima Primavera, ouero dell'anno passato, & ne gli alberi che han la scorza sottile come le mandole, bericocole, & simili, ha da esser il rametto del germoglio che ha dato fuori quella Primavera. Ne gli altri che hanno la scorza grossa, & sostantiosa, come il fico, narancio, cedro, oliua, salce, alamo bianco, noce, e simili, ha da esser il rametto di uno anno, & in ramo di uno anno, & se i tali albori non si hanno nuoui, taglinsi da basso, percioche per quella parte gittano nuoui germogli ne quali si posson far gli insiti, e taglinsi nel principio della Primavera, perche quei che si hauran da inserire in quello anno saranno stagionati per il Maggio, & Giugno, & gli altri per l'anno seguente, & dopo che gli insiti saranno alquanto cresciuti, & che si ueda che habbiano pigliato, taglinsi le ligature, & cresceran meglio, & piu liberamente, & pongansigli i suoi diffensiui, cioè i pali, acciò non cadano o pieghino, ilche deuue farsi in qualunque sorte che sia di insiti, & massimamente in quelli dello scudetto, perche calano con piu facilità.

Vn'altra sorte ui è di scudetto che son di rametti che gittano gli alberi per il corpo nel tronco dico nel uecchio di piu di dui o tre anni, & questi son buoni da insitar nel uecchio di altra tanta etade nel modo che io dissi che fosse fatto lo scudetto, e molte uolte non ui sono di questi rametti, che gli alberi non li gittano, & per questo è bene da disseccar un ramo che

sia

fiatale, quante quelli che si ha da insitare, & in quello se si staccherà, gittara nuovi rametti per il corpo. et tolga se gli quindici o vèsi di innanzi il tēpo dell'insitare, perche alhora hauran buttati fuori i rametti, ma se l'albero che ha da esser insito sarà o pruna, o amandola, o persico, o altro simile, gittera certi germoglietti insieme con la foglia, bisogna che se gli lieui tutto quādo nascono accio il ramo sia liscio, et netto per ricouer meglio l'insito.

Vn'altro modo d'insitar vi è chiamato insitar di tauola che si fa nel troncon si come io dissi delle viti che così si de far ne gli alberi, eccetto che non accade tagliar l'albero di qualche di prima. si come è necessario di fare in alcune viti che son molto grosse, & oltre di ciò se il troncon sia tanto sottile doue si ha da insitare, come la cupa, vguagli si molto bene di tal maniera che le scorze di amendua le parti del tronco, & puca, uengano vguagli l'una, & l'altra, et in questo modo si saldaran meglio, et se il tronco fosse così grosso che sopporti piu puche, mettanseli in quel modo che io dissi nel capitolo delle viti, & se fosse molto grosso si puo diuiderlo in croce, & da ciascuna parte per la sua, ma meglio è in tronca nuouo fresco, et liscio, che in tronco grosso, & vecchio, & è bene di ligarle, & di stringerle, & porui la sua creta, & diffensiu, & coprirla di sopra per rispetto dell'aque, & del Sole, & de i uenti, & è bene che se uan due puche inserite nel tronco, che sian messo sottili, & ugualmente, dico che ogni puca da ciascuna banda habbia la scorza quel che ha da entrar nell'insito, quasi tātto nella parte di dentro come di fuori, & così le stringerà meglio il tronco, ma non portando piu de vna puca, vada piu grossa banda di fuori che dentro nel tronco, & lighisi, come ho detto. Il modo di insitar di forare, così come ho detto nelle viti così si ha da farsi ne gli alberi, però non lo reputo in questo luogo bastando di hauerlo detto altroue, ma sempre il foro ha da andare molto in sbiego uerso il basso fino a giungere nella medolla, & nel cuore, dico nel mezzo del tronco, nel quale si fa l'insito. Queste sorti di insitare di coronetta, di mensa, & di forare sono di puca, & se colui che insita uorrà che l'albero che insita riesca nano. puo inserir la puca di capo assottigliando quel che ha da entrare come si hauesse da insitare in altro modo, & increti la tagliatura della puca che rimane di fuori, & li ghi'a con qualche cosa, accio per quel luogo nò vèga a penetrarla il Sole ne i uenti, il che faccisi senza lesione de i nodi di essa o porle vn cannello; & anco le puche si possono insitare in cauoli di quelli che hanno il troncon grosso, & humido, & sia in questo modo. Disfrondisi il cauolo, & con vn bastone così grosso come ha da esser la puca facciasi vn buco da baso al tronco quanto tre dita, & per quel luogo mettasi la puca, hauendo

Crcf. li. 3.  
ca 19. & 7.  
Palad. Fe  
br. cap. 17.  
Col. lib. 3.  
cap. 26.



le bene agguzzatagli prima quasi tutta quella parte che ha da entrare, e poi se gli metta la creta di sopra, come si è detto, e ciascuno de gli altri insiti, e adacquisi il caulo molte uolte dal piede, e percioche il tronco perisce presto, e non dura, perche si marisce, cuoprasì tutto di terra, o suellasi di quel luogo, e traspogasi in luogo doue resti coperto, tutto di terra, che non apaia se uon parte della puca, così la puca dopo ch'aurà pigliato forza farà le radici nella terra, come se fosse barbato, dopo l'esser si marcito il tronco del caulo. Ma questa sorte di insitare è meglio per pro uarlo che per utile che ne auuenga. Vi è vn'altra maniera di far insiti che è di semenza minuta, e questo si fa meglio in albero che habbiano la scorza grossa, come quei che sono per insiti di coronetta, e scordetto, e si puo far fra scorza, e similmente in tutti gli alberi di forare, e questo si trouò a caso che gli uccelli mangiarono frntti con semenza minuta, o ossa, e si posero sopra gli alberi, et gittaron la semenza in certe fessure de gli alberi, e quini nacquero, e crebbero. Et in questo modo come dice Plinio nacquero cerasse ne i salci, lauri in cerese, platano in lauri, et si come queste nacquero a caso, così nasceran tutti quegli che cou l'arte si insiteranno, ma si deon dar quelle semenze, o pepite a i palombi, e indi a due hore si ammazzino, e cauisengli la semenza dallo stomaco, e si insitano subitamente ouero tener la semenza a molle, e si fa in questo modo. Piglisi semenze di mela cottogne operi o pomi, o d'altri simili frutti che si sieno, e nell'albero che si han da insitare aprasi la scorza con una punta di vn coltello, e quini mettasì semenza, e vada la punta di essa verso l'altro e lighisi sottilmente, e se gli ponga un poco di creta di tal sorte che non disturbi nel gittar fuori, e l'uscir della semenza, et si puo porre parimente nel medesimo modo, ch'io dissi nell'insitar di coronetta, tagliato molto bene il tronco, e ponendosi all'intorno tra la scorza, e il legno come puca, e dopo se gli ponga la creta all'intorno, e si va da auuertire, che in questo modo di insitare si ha da andare alquato piu sotto, che ne gli altri insiti. Questo insitare di questa sorte si puo fare di semenza minuta d'ogni sorte, che sia in ciascuno albero, che habbia scorza qual dissi, e ha da esser il tempo, che l'albero sudi, e perciò dico, che debba hauer la scorza grossa, e sugosa, e anco puo farsi per una parte della State, e similmente si puo insitare nel tronco facendouisi un buco, e per esso mettendo la semenza o grano di narancio, o di suoi simili, e queste semenze si possono insitare in tronchi di cauli.

Vi è vn'altra sorte che si chiamano Ossi, ma se gli ha prima da leuar uia il legno, come quei di albercocole, di prune, e persiche, e quei di questa sorte, e i naranci, e suoi consorti si inseriscon ben così, e tutti questi

questi sog  
gli alber  
Vi è v  
in que  
possono  
di una m  
uani, su  
la, e il  
castrari  
uguali l  
fatto che  
tagli un  
si uedrà  
che nasce  
re dell'  
si faccia  
son per b  
Parit  
ti, e n  
niera pi  
lo dissi  
di que  
sichi in  
cosa di  
do si u  
loro con  
ra il fru  
si insito,  
estremi  
dosi albe  
ti di a bu  
suo patro  
gli altri  
ra non si  
te di que  
tar piu  
secondo  
Acci

questi sogliono pigliare, nascendo nelle fessure, & spaccature, & uacuo de gli alberi, & doue sia stato dato un foro.

Vi è vn'altra sorte di insitar alberi, che ci chiama cōgiungere, & fassi in questo modo. Quando son duo alberi uniti, & uicini l'un l'altro che si possono congiunger duo rami di essi insieme come si congiungono due dita di una mano insieme, piglinsi quei duo rami, che sian freschi, uerdi, et giouani, sustantiosi, lisci, & ben politti, & ciascuno sia rasò dentro la medolla, & il cuore in modo che si possano vnire molto bene, & stringersi o in castrarsi, che paion vn ramo fesso, & poi ristretto, & fatti così giusti, & uguali lighinsi, & empianstrinsi ben di sopra di creta, et dopo l'esser passato che sian ben congiunti, taglinsigli le ligature, & l'anno seguente se gli tagli un ramo di sotto uicino alla giuntura, & se gli deue torre quello che si uedrà esser piu debole, & empiastrare i tagli di creta. Questo frutto che nascerà del tale insito uerrà ad hauer in se alquanto di sapore, & odore dell'vno, et l'altro frutto di questi duo alberi congiunti, però è bene che si faccia ne gli alberi che hanno simiglianza, & conuenienza insieme, & son per bastardare perà, & mela piu che niun' altro frutto.

Parimete si puo insitar vn'albero in l'altro di puca come dissi delle uiti, & è modo, & uia da far che non si perda niuno insito, che di questa maniera piglian tutte le piatte l'vne in l'altre senza perdersene niuna, gia io lo dissi nello insitar delle uigne, che è passar l'un per l'altro, imperò perche di questa sorte dicono Palladio, & Pietro Crescentio, che si insitano, i per ficchi in salti, & che il frutto non porterà osso, intendo di ripeter qualche cosa di ciò. Quanto al passar l'uno per l'altro già si è detto, & in quel modo si uengono a imbastardar molto le sorti de i frutti meschiandosi il sapore loro con l'odore, mutansi i tempi del maturare, che in quel tempo si matura il frutto insitato, nel quale si maturaua gia quello del tronco nel quale si insitò, o è poca la differenza della distanza pur che non sien tempi molto estremi ne molto lontani l'vn dall'altro, come gia dissi di sopra, così insitandosi alberi tardij in quei che producono a buon'hora, diuenteranno i frutti di a buon'hora, et per il contrario. Questo è il frutto che pin utile da al suo patrone, & che ha piu gratia, o che sia si per tempo che antecipi tutti gli altri frutti della sua sorte, o tanto tardio, che quando quello si matura non sia memoria de li altri di quella semenza, così hauendo poco o niente di quella sorte di frutti, sarà piu stimato, & piu grato il suo, & per mutar piu i tempi del maturare è bene di tornare a inserire le puche che ha gittate l'albero così insitato, o sian di quei che uengono per tempo, o tardi secondo quelle che si norrà fare.

Accioche i per ficchi non habbin da produrre osso, piglisi un ramo di salce così



Cresc. li. 2.  
cap. 20. &  
cap. 23. li.  
8. cap. 8. li.  
9. cap. 17.  
Col. lib. 3.  
cap. 26.  
Plin. li. 17.  
cap. 14.

così grosso quanto sarebbe un'asta di zappa, sia ben uerde, & così lungo quanto sei, o sette palmi, & piantinsi aaco che pieghi tutte due le punte in terra, & adacquisi prima che pigli. & sotto di esso piantisi un persico, & dopo che l'un l'altro hauran ben preso, diasi al salce un foro per mezzo, & per quel luogo mettasi il ramo del persico, & pare a me che si saldi meglio fesso, & spaccato, che forato, & quel che rimarrà del persico messo in salce, sia del uicchio di vno anno, & uada raso vn poco, lighisi. & stringasi, & se gli metta della creta sopra, & se gli taglino tutti i rami bassi, acciò che gitti la uirtù nell'insiro, par che non se gli tocchi ne il pie, ne il trôco, & adacquisi molte uolte, & indi a un'anno si scioglia, & dopo che si uedrà star così giusti, & così affratellati che il persico si puo mantener nel salce, taglisigli il persico molto sottilmente di sotto insieme col salcie & snellasi il salcie, & tornisi a coprire molto di terra che rimanga coperto l'insiro, & il nodo, & adacquisi spesse uolte, percioche il salcie etià senza fruttificare uol molta acqua, tanto piu poi portando, & producendo così gran frutto quale è il persico, ma io reputerei meglio, che si coprisse il salcie con la terra dopo di essersegli ferito il pie del persico, che non che sia istirpato, & dopo si torni a trasporre, & percioche i persichi albercocoli, & simili hanno debole il legno giouane, il passato doue è la congiuntura sia per piu dell'anno, che sarà piu forte, & piu fondato, che altrimenti stringerà troppo il nuouo d'uno anno, & perciò si suol spesso guastare, & il nouello non patirà di esser raso per quella parte che ha da incorporare, come l'altro che è piu gagliardo.

Altri in luogo di salci piantano uimene o uinci, io non ho prouato ne l'uno ne l'altro qual sia migliore, credo che haurà il uantaggio di questi due quel che sarà piu uoto, & meno amaro. In questo modo insitati i persichi non produrranno l'ossa, secôdo che dicono i sopradetti auttori, & io mi imagino, che quel che auuenerà in questi debba auuenire parimente negli altri frutti tutti, che haurà osse o semenza minuta di grani, percioche se è uero che si consumi vn osso così grande, & così duro come è quel del persico, è da credere, che piu facilmente si consumeranno, & annichileranno l'ossa delle oliue, i granelli dell' uua, le semenze di mela cottogne, & peri, & pomi, l'ossa delle uisciole, & cerefe, & di tutti gli altri frutti, & sempre la puca che sia passata uada quanto piu si puo in sbiego fino all'alto, che non trauerarsi dritta, come dissi nel passar dell'insiro delle uigne.

Crescètio mette due altre sorti al parer mio non tanto sicure. uol che si pigli un ramo di salcie molto uerde tre palmi lungo, & della grossezza che dissi di sopra, & uol che gli dia un foro fino al uano, & sia meglio col triuellino, & piglisi la puca, & si asorti gli a torno a torno tutto quel

quel che  
fio, & sap  
per megl  
to, & g  
farebbe  
to taglin  
L'alt  
bero pr  
irito in  
& se inf  
ma. altr  
bin ojs o

Q  
di piant  
non fo  
piu cer  
piu, &  
ma che  
tempo,  
sotto te  
Ogni  
nodo, per  
cosi buon  
In ogn  
sario hau  
Questi in  
come son  
sega per t  
tica il tro  
coltellacc  
& vn pu  
uerà di a  
cora che  
l'insiro, &  
Gli insiro

quel che ha da entrar nel forame fatto, o poco meno, & mettasì quiui giu-  
sto, & sopra se gli metta la sua creta, & si irrighi d'acqua piu uolte. E  
per meglio giudicherei, che senza tagliare il ramo, si facesse in esso l'ins-  
ito, & guardisi che non si bagni in luogo insitato, e quelle congiunture, che  
sarebbe molto dannoso, & dopo che si uedrà questi insiti hauer ben piglia-  
to taglinsi o suellasi quei doue stanno, & traspiantisi in altro luogo.

L'altro modo è molto sicuro, che passar la puca per il salcie, essèdo l'al-  
bero preso al salce, & dopo l'hauer ben pigliati tagliar il salce, e traspia-  
tarlo in altra parte, o lasciarlo quiui come parerà meglio allo insiatore,  
& se inferirà uiti in salci, bisogna che sia fatto nel uerchio dell'anno pri-  
ma. altri dicono, che è meglio di far questo modo di insiti, perche non hab-  
bin osso o pepita in vna spina grossa in luogo di salce o uimine.

Qui seguivano alcune regole generali proprie per insiti.

**Q**ualunque albero che piantato di piantone o ramo piglia, ancora  
che sia poche uolte, piglierà inserto, e quel che si uedrà non pigliar  
di piantone niuno si curi di insitarlo, che la fatica sia uana, eccetto se  
non fosse insitar, o di puca, o passato. In ciascuno albero è piu fermo,  
piu certo, & piu durabile il naturale, che lo artificiale, dico che dura  
piu, & è di men fatica, & il medesimo è ne gli insiti, & per questo uede-  
ma che per la maggior parte de gli insiti si perdono, & guastano per il  
tempo, & tornano gli alberi al suo naturale, eccetto in quelli insiti fatti  
sotto terra.

Ogni insito ha da esser per lungo, & capo piano liscio, & doue non sia  
nodo, percioche in nodi pochi insiti pigliano, & ancora che piglino nò son  
così buoni, & similmente replico, & dico sia in albero nuouo.

In ogni lauoro di alberi, o potare, o sfrondare, o insitare è molto neces-  
sario hauer i ferri, & gli instrumenti molto bene taglienti, & acuti.  
Questi instrumenti di che ha bisogno colui che insita, son diuerse sorti  
come sono diuersi modi di insitare, & se è in luogo doue si possa insitar di  
sega per tagliare, è buona, perche con essa si uerra a tagliar con manco fa-  
tica il tronco, & fara uguale il taglio piu che con altro instrumento, vn  
coltellaccio per fender il tronco, vn coltello o riuellino molto tagliente,  
& vn puntarolo per alisciare, & formar la tauola, vna zeppa, & se si tro-  
uerà di alcuno osso forte o di castagna, & vn ferro lungo, & sottile, an-  
cora che il ferro molte uolte lasci del ferrume, & è cagione che non pigli  
l'insito, & se si insita di barreno è meglio un triuellino, che una seghetta.  
Gli insiti che si fan di scudetto o cannello, non han bisogno di molti serra-  
menti,



mèti in qualunque maniera di insiti si han sempre da leuar uia tutti i rami che gli son presso, perche taglion la sustanza a gli insiti, & se gli han anco da sfrondar i rami che gli fanno troppo ombra, che san morire gli insiti nouelli, & tutti i germogli che nascono di nouo nel ramo insitato, & habbiano auertenza di non tor con essi uia i rametti, che sono insitati.

Gli alberi che producono gemma, come sono pruni si han da insitare ò inanci che comincino a mandar fuori la gemma, o dopo che han finito di mandarla & sudarlo. Et questo si intende se è fra scorza, & gli alberi ne quali sono insitati molte sorti di frutti, benchè essi sien molto gentili, ma son di poca uita, & se doue si insita è pericolo che gli insiti sieno roscati, sien fatti alti, accioche le bestie non ui possano arriuare, & si inuolti i tronchi con spine, & roui, o altre cose che pungono in modo, che gli animali non ui possan metter i denti, & se è luogo serrato doue si fanno, sien gli insiti bassi, come si è detto altre uolte, & sappiasi, che i migliori, & piu sicuri insiti son quei che son fatti sotto terra. Se il tronco è uecchio, e grosso, & e albero di grossa scorza & si uol in esso insitare, insiti uisi di coronetta, perche è piu sicuro modo che uoler fendere, & spaccar il tronco, & per meglio, & piu espediente o reputo io che si faccia, che gitino nuoui germogli perche si habbia da insitar in essi per empiastrar gli insiti è buona terra, o creta che sia ben impastata con arena, perche fa che non spacchi, & con sterco di uacca, & è anco meglio quel di capra impastato, & incorporato ben insieme, per ligare gli insiti son buone certe uimini sottili tagliati per mezzo, che duran molto tempo senza guastarsi, o corda di caneuo, ma se è albero grosso o uite di buon corpo, doue si fan gli insiti, & è insito fesso, non ha bisogno di molte ligature, perche il medesimo albero stringe molto da se istesso, questo dico se l'insito è di tauola, & il piano, che si mette sopra la crota cosi impastata sia ammollato nell'acqua ben espressa, & se ui aggiungerà la terra cuopràn con essa, accio che quiui non si habbia a fermar acqua, e guardisi da' uenti, dal gran Sole, e dall'acqua, che questa è quella che gli nuoce piu che niun'altra cosa. Nel piantare, & insitare molte piante, & insiti prendono, & si fan buoni, ancora che si piantino & insitino fuora de i suoi tempi naturali, & questo è per un grande affrontare o perche forse accidentalmente a quei tali insiti debbe sopraggiogerli qualche tempo molto cōforme, e simile a quello nel qual propriamente si hauea da fare, che se si piantò una pianta o insito nella State soprauenne all'insito un tempo simile a quel della primavera piu tēperato, che quel della State, o humido, o fresco, o alquāto poggioso, o qualche nuuolo, onde il sole non hauesse forza di abbrusciarlo, o seccarlo, o se si piantò o insitò in tempo molto freddo, & ue i ghiacci dell'inuer-

no,

no, che alhora soprauenne forse un tempo dolce, & caldo. Ma chi in tempi così straordinarij uoleſſe piantar o inferire, procuri tai rimedij, & cerchi tai luoghi, che ſoppliscano al mancamento del tempo, ma ſtando ſu la ragione, & il uero, quello ha ſtagione, & uantaggio, che ſa quando il tempo, & la ſtagione lo dimanda. Et ſempre nell'inſitar habbiaſi cura, che giamai ſi inſiti albero di maggior corpo in altro di minor corpo, come cereſa in uiſciola, percioche dopo che l'inſito uà creſcendo, peſa molto, & il tronco nelquale è non ha forza di ſopportarlo, & perciò ſi deue far pe'l contrario, albero di picciol corpo in altro di maggiore, il minore nel maggiore, & quando ſi uoglia inſitare grande in picciolo ſia ſotto terra, acciò nella puca inſitata naſcan dopo radici, & di qui piglino forza, & fondamento, per portare il carico, e peſo del corpo, parimente non ſi ha da inſitare albero di gran frutto in albero che produca frutto piu minuto, come albero di pera groſſe, in albero che produca pere minute, perche in quel modo il frutto non piglia uantaggio nella grandezza, ma ſempre inſitisi minore in maggiore, & creſcerà il frutto piu groſſo che non era, ma chi pur uol farlo, faccia lo inſito come ho detto ſotto terra, queſto è per far il frutto piu groſſo, ma ſe non ſi ſa per altro, che per migliorare il ſapore, quello migliora per doue ſi uoglia, che ſia fatto l'inſito. Circa l'inſitar gli odori, non è neceſſario di ripeterlo quini hauendolo già detto nell'inſitar delle uigne.

Delle piante in particolare, & prima delle Amandole.

Cap. 9.

**L**E amandole ſono dell'una delle due duo ſorti, o dolci, o amare. Vogliono, & ricercano tutte terreni aſciutti, & ſecchi, & ſoli, duri & anco ſi alleuano in terra geſoſa. Vogliono queſti alberi terreni tali, che quaſi per altre ſorti di alberi non ſon buoni, che in terre graſſe, & humide, o non portan frutto o molto poco, che tutta la ſua uirtù, gittà in graſſezza ſenza utilità e ſuanisce. uogliono ſiti uerſo il mezo di, parimente uogliono luoghi alti, & terre calde, perche nel freddo ſi ſeccano per il freddo, per le amandole ſon molto buone le parti eſpoſte al Sole, che la Tramontana gliè molto contraria. Nel caldo ſtanno molto bene, & producono molto frutto, nel temperato non tanto, nel freddo ſi alleuano molto male, & danno poco frutto, & ſe qualche uolta ſi uorran piantare in luoghi freddi, non ſia per niun modo la ſemenza delle amandole, di quelle

Pal. genn.  
ca. 3. & 15.  
Cref. li. 2.  
ca. 3. & 22.  
li. 5. cap. 4.  
Plin. li. 16.  
c. 24. & 26.  
li. 17 c. 10.  
18. & 26.  
li. 23. ca. 5.  
& 9.  
Teof. li. 2.  
& li. 3. cau  
ſarum, &  
li. 2. hiſto.  
Auer.  
Auic. li. 2.  
cap. 58.



L I B R O

terre che son uane per piantare o almeno non son molto buone, ma conda-  
cauifi di paesi caldi, perche quelle son migliori, & ogni semenza si ha da  
portar da quei siti doue è migliore, & ha piu forza. Si alleuan  
bene doue sono nate amandole saluatiche. Questo albero uien piu a  
buon'hora a dar' il frutto, che niuno altro, che di Gennaio gitta fuori, &  
di Marzo si matura il frutto, & per questa cagione ogni lauoro che si  
ha da fargli come piantare, lauorargli sotto, potare, o insitare ha da esser  
molto per tempo inanzi che dia fuori, eccetto l'insitar del cannello, o del  
lo scudetto di esso in altro, o di altro in esso, ilche si ha da fare di Maggio  
o di Giugno, quando l'albero suda, & si distacca ben la scorza. I modi  
del piantare le amandole son tre, non parlo hora dell'insito, piglia pian-  
tandosi ramo, & piantone, secondo che dice Teofrasto, & questo affron-  
ta poche uolte, & in nuouo. Et in ciò si ha da gouernar l'huomo secon-  
do quel che io dissi sopra di ciò nel capitolo terzo di questo libro.  
Vn' altro ui è de i barbatì, che nascono al pie dell'albero, & delle radici;  
& questo è il piu sicuro, & o sia di ramo o di barbato sia presto il pian-  
tare, percioche gitta presto, & sia nel fin di Dicembre, o nel principio di  
Gennaio, & il medesimo dico dell'insitare, & con questo albero si ha da  
star sopra auiso, che se vn poco si dimentica l'huomo di essa già haurà  
dato fuori che l'huomo non se ne auuederà, ma percioche questo albero,  
ha la semenza molto granita è meglio di porlo di semenza, & questo si  
fa nel modo seguente. Sieno le amandole di albero nuouo, & esse nuo-  
ue, pesanti, & ben stagionate, colte in terreni caldi, perche quini son piu  
naturali, & per conseguente migliori. Sieno larghe, lunghe, non hab-  
bin l'osso duro, accio che aprano presto sotto terra, che quelle che han du-  
ro osso, prima si putresca, & marcisca sotto terra, che si aprano. Et si  
han da porre ne i tempi seguenti. Ne i luoghi caldi si metton sotto ter-  
ra di Ottobre, & Nouembre, ne i freddi di Gennaio, & Febraio, ne i tem-  
perati prima, & dopo l'Inuerno. Queste si han da porre in arole, come  
si è detto di sopra, acciò meglio si allieua. Et questa arola si ha da fare  
in terreno non humido, leggiero, & senza pietre, sia alquanto alletamato  
& per questo albero, e meglio lo sterco, & letame di porco, che niuno altro  
& in modo che ha esso forza tanta, che fa fare a un' albero di amandole  
amare, dolci, stabbendosi con esso, come si dirà piu a basso. Et perciò do-  
po che sia fatto l'arola bisogna che sia inacquata per alcun dì con acqua  
nellaquale sia stato disfatto sterco di porco, & dopo che sia asciutta si tor-  
ni a bagnare, acciò si incorpori ben l'uncò l'altro. ricercano la terra mol-  
to ben trita, & inanzi che sia la amandola piantata, sia tenuta per tre o  
quattro dì in esso sterco di porco, o di capre disfatto in acqua, & altre tati  
giorni

giorni l'acqua melata, che habbia però poco sapor di mele, perche il mele  
 abruscia molto, o in latte di pecore. Nell'arola sia alquanto di arena me-  
 scolata, percioche la arena alquanto della proprieta dell'acuto, & ne i  
 paesi arenosi, l'amandole fan molto bene. Si ha da piantare in questo mo-  
 do. Dopo che l'arola sia ben zappata, sotterrisi non men sotto di quattro  
 o cinque dita con la punta a basso, & dice Magone secondo che riferisce  
 Plinio, che la congiuntura dell'osso bisogna che vada uerso Tramontana,  
 & l'altra verso Mezzodi, io non so per qual cagione, poi che va messa sot-  
 terra, & percioche e necessario, che quando comincia a nascere, & ger-  
 mogliare la cima fuori, sia sarchiata, & istirpatagli l'erba d'intorno, per  
 che non si venga a pigliare error dall'erba all'amandola, è bene che se gli  
 faccia un segno per non pigliare l'una per l'altra, & deuesi inacquare di  
 diece in diece di, fin tanto che sia cresciuta grandicella. Si fa che habbia  
 l'amandola l'osso tanto sottile, & tenero che si rompa fra le dita, laquale  
 gli agricoltori chiamano Tarentina, & per questo leggasi il seguente ca-  
 pitolo doue si tratterà dell'auellane, che quiui si parlerà similmente delle  
 amandole, & anco nel capitolo delle noci. Bisogna di auuertir molto, che  
 questo albero dell'amandola non sia roso, essendo picciolo da alcuno ani-  
 male, che oltre che non cresce, diventa amaro. Il trapiantarli non ha da  
 essere prima, che non habbi duo anni, & anco se gli fa grande utile tra-  
 spiantarlo due o tre uolte, secondo che dicono, ma al parer mio e opra git-  
 tata via, & anco dannosa, & si ha da usar ancora diligenza, che quando  
 se ne porrano piu insieme, non debba esser piu di venti piedi da vn'albero  
 di amandole all'altro, et non meno di quindici, che per il gelo se gli fa dan-  
 no. Vogliono star spessi, & farseglì la fossa molto sotto percioche spar-  
 ge molto larga la radice, & abbraccia molto. Il tempo che io dissi da  
 piantare il medesimo deue essere per trapiantarli. Et se si ha da piantare  
 perche resti sempre li, & senza che si habbia a trapiantare, facciasì la  
 fossa piu profonda, & almeno fino al ginocchio, & piu, & che il terreno  
 sia ben zappato, & tritato, & quiui nel fondo mettasì l'amandola, et cuo-  
 prasi non piu che quato è alta una mano, & dopo che sia nata, & venuto  
 al par della terra, si puo dopo empir tutta la fossa, so se non haurà bisogno  
 di trapiantarsi, per esser ben le radici di essa fondate sotterra. Et anco  
 questa diligenza uiene a operare, che nasca piu presto. Dice Palladio, che  
 se quando si seminasse gli apre l'osso molto sottilmente, et nell'amandola si  
 scriuerà qualche lettera, o se gli fara qualche segno, & dopo si torni a ri-  
 congiunger l'osso, & si empiastrerà con sterco di porco bene, e si piante-  
 rà poi ben sotto come l'altre, che l'amandola che di essa nascerà, sarà col  
 medesimo segno. Questo puo similmente farsi, quando dopo l'esser stata  
 l'amandola



# LA ISBARAOT

*l'amandola per molti di sotterra si aprirà l'osfo cauādo sene l'amandola, & dopo si torni a congiungerla, & ad impiastare come prima.*

*Le amandole dolci si fanno amare quando son lasciate inculte, & senza esser lauorate molto tempo, o essendo state rosicate massimamente quādo son picciole, & le amare si fanno dolci in qualunque modo di questi seguenti, che con lauorar si san buoni. Il primo è dell'insito, & si puo insitar nella maniera che io dissi dell'inferire, & miglior modo di insitargli o di cornetto o cannello o scudetto, & ancora piglia ben di tauola, ma per tauola si richiede ramo molto giouane.*

*Vi è vn' altro modo che è, scauandosegli il pie, & facendogli nel tronco vn buco che vada alquanto in sbiego verso l'alto, & che arriui fino al cuore, perche de li habbia a purgar vna acquaccia, & se gli netti molte volte, ouero si empia quel buco di mele, & se gli metta poi sopra vna zeppa molto giusta, & questo facciasi nel crescer della Luna, acciò che la stanza che ascende porti con seco di quella dolcezza, & sia poco inanzi che habbia da dar fuori l'albero. Similmente si fa, con scauarsegli la terra molto bene mettendosi nella fossa sterco di porcello vnito con le radici, ma bisogna che ciò si faccia d'Inuerno, per che questo sterco abbrucia molto, & ciò si ha da far tante uolte fin che diuenterà dolce, che dice Teofrasto, che si addolcirà l'amandola in tre anni, & auuertasi, che lo sterco che habbiamo detto sia disfatto in acqua. Se adiuui che produca poco frutto scauesegli la terra dal pie, et nella radice facciasi vn buco o doi, & mettasi in ciascuno di essi buchi una pietra di tal sorte, che quando si soprasa nera gli cuopra la scorza almeno che rimagna dentro, o in quel buco mettasi vna zeppetta di legno. Teofrasto dice, che ha da esser di Corgniale, & Crescentio dice, che sia di lentisco, ma non importa che sia piu di vn legname che di vn' altro, pur che sia legno che non marcisca presto, & per questa cagione è molto bene che la zeppa sia verde, perche piu si verrà a conseruar sotto terra, che essendo secca. Questo albero è tanto presto nel dar fuori, & nel fiorire, che la maggior parte delle uolte si ritruoua il padrone ingannato, percioche soprauengono i ghiacci, & lo seccano, & perche non si secchi così, ui sono i rimedij seguenti. Il primo, che tutto l'Inuerno si tengano scauate le radici, & verranno a beuer dell'acqua, & quanto piu humore haurà, piu tardi darà fuori, similmente stringeran le radici con i freddi, onde le amandole nō daran fuori così presto. Vn' altro scauasi l'albero molto sotto, & nelle radici gittisi vna sporta di breccia minuta, & se sia bianca molto migliore, che è piu fredda, & con questo tarderà a gittare.*

*Vn' altro, che è porre l'amandola tardi che sarà di Febraio, & al tempo*

po che ell  
bestie che  
fin che no  
non darà  
nascerà t  
ser scau  
do si de  
no si ad  
parte de  
ra che no  
re per la  
sto alber  
è meglio  
Pietro  
vn triue  
frutto, &  
ui tenga  
nere, &  
ta nella  
to i' ve  
to, &  
minio  
zu essi q  
in se ogn  
& molto  
mandola  
po san d  
habbia l  
durra duo  
quel che e  
sto insita  
cordo che  
esser l'am  
ticcio, si  
auuertasi  
nel capito  
quacunch  
gna richi  
uoceto pe

po che ella nascerà gitterà fuori l'albero che di essa nasce, che si come le bestie che nascan tardi, tardi dan fuori il pelo, & nō comincia a mutar lo fin che non arriui il tēpo nel quale son nati, così auuenerà delle piāte, che non darà fuori fino a quel tempo che son nate di semenza, che se sia tardo nascerà tardi. Questo albero è meglio di un pie che di molti, & uole esser scauato molte volte, ma bisogna che cio sia d' Inuerno, che in niuno modo si deue scauare quādo è in fiore, che uenerebbe a perder il fiore, Ne meno si adacqui ne stabbia al' hora, perche gli caderebbe o tutti o la maggior parte de i fiori. Ha questo albero così tenero il picciuolo del fiore che ancora che non tiri uento ne piauua con solo l'esser tempo n' uoloso gli casa il fiore per la maggior parte, maggiormente se è il vento marino o borea. Questo albero produce piu frutto quando è uecchio che quando è giouane, ma è migliore il frutto del uouo. Dice Alberto Magno, secondo che referisce Pietro Crescenzio, che se nel troncar dell' amandola si fa vn bugietto con vn triuellino molto sottile, & in essa si metta vna putta d' oro che darà piu frutto, & migliore. Ma chi questo farà bisogna che o sia secreto, o che ui tenga buona custodia che non rubato. Si fan le amandole molto tenere, & molto saporite se innanzi che cominciono a dar fuori se gli metta nella fossa acqua tepida. Ha da potarsi questo albero, & leuargli tutto, il uecchio & il uerde che gli faccia danno secondo che di sopra si è detto, & questo gli giouerà molto, massimamente se è infermo; son molto migliori gli insitati che niuno altro. Già dissi che dauano, & riceueuano in essi qualunque sorte di insiti, & di quali si faceua migliore. Riceuono in se ogni sorte di pruni, albericocoli, persichi, ghiande, uisciole, cerasse, & molti frutti, & anco in essi si uengouo a fare piu primaticcie. Ha la mandola questa eccellēza che in essa si raddoppia il frutto. Che in un corpo si an duo frutti intieri si fa in questo modo, chē qualunque frutto che habbia l'osso come persico, albericocolo, & simili inferti in amandole puo durra duo frutti intieri, che la pepita sarà amandola, & quel di fuori quel che era prima o sia persico o pruna o qualunque de gli altri. Ma questo insitare perche sieno duo frutti bisogna che sia di tavola, o passato, secondo che io dissi nel capitolo de gli insiti, & dirò de i persichi, & ha da esser l' amandole dolce. Le puche delle amandole, per essere frutto primaticcio, si conseruan bene per insitarle ne gli altri alberi piu tardiui, & auuertasi che se conseruino, nel modo che io dissi del cōseruar delle puche nel capitolo de gli insiti: Dice Palladio che si insitan nelle castagne, ma quātunche piglino nō penso io che debban riuscir bene, percioche la castagna richiede terreni, & uenti freddosi, et l' amandola al contrario caldi, eccetto però se non si pigliasse un castagno che fosse esposto al mezzo di,

Agricolt. Diuersi.

N &amp;



# LIBRO

Et al Sole, ne gli noceffe, Et lo battesse molto Tramontana. Questo insito  
 sia nel fin di Decembre, Et cuoprasi molto, Et se è in terra molto fredda  
 facciafi a mezzo Gennaio, eccetto l'insito di scudetto, Et cannello che han  
 da essere nelle terre calde, di Maggio, Et nelle temperate di Giugno, Et  
 al parer mio sempre in crescimento della Luna. Le amandole son di poca  
 sostanza, Et se non gli son sfrondati, Et leuati i germogli che gittano sot  
 to, subito si viene l'albero a seccare, che molto men uirtù ha questo che al  
 tro albero che sia perche possa mantenersi vn'anno, Et l'altro. Non si han  
 da cogliere le amandole fin tanto che esse non si picchino dall'osso che è di  
 Luglio, Et di Agosto, Et se si cogliesse innanzi, Et che non fosse bene spic  
 cata, mettasì nella paglia, Et si dispiccherà. Si conserua gran tempo, Et  
 molto bene con il suo osso massimamente lauandosi di sopra son acqua sala  
 ta o marina, Et si tornano ad asciugare al Sole, Et diuenteran bianche.  
 Fin che son piu fresche son migliori da mangiare, Et piu saporite, Et an  
 co piu sane, Et quanto son piu uechie tanto son peggiori per diuenir mol  
 to acetose. Ma è bẽ vero che riceueran molto della sua prima bontà se duo  
 giorni prima che si habbin ha mangiare si mettono a molle in acqua fredda  
 che tornau come latte in questo modo, Et quando son verdi, danno vn buo  
 no, Et gentil nodrimento al corpo piu che quando son seiche, Et quando  
 son cosi fresche rinfrescano, Et applaca molto il calor dello stomaco, Et in  
 grassan molto quei che l'usan di mangiare, Et se si mangiano inãzi il mã  
 giare impediscon molto l'embriacarsi massimamente le amare se si danno  
 molte amandole da mangiare alle rapose che le mangiano le ammazzano, co  
 me dice Auicenna, Crescentio, Et Plinio con patto che non beano subito.  
 Son migliori le amandole che le noce, perche non son tanto ontuose, con  
 fortan molto la vista, netta il petto, risoluono, Et estingono le uescosità  
 delle membra interiori, son buone mangiate nel principio della cena o prã  
 zo, ma mangiandosi verdi con il suo osso cosi tenero generano vn dolore,  
 Et peso di capo. Il latte di esse (Et massimamente delle amare) posto ne i  
 rognoni toglie via il dolor di essi, l'olio delle amandole lieua le rughe del  
 la pelle, Et la mollifica, Et da gentil lustro. Beuuto rompe la pietra, Et  
 mescolato co mele lieua i segni della faccia, gittato nell'orecchia guarisce  
 la sordia nel principio di essa, ammazza i vermi nell'orecchie, Et leua, Et  
 guarisce il rumor di esse, Et piu quelle delle amare, mangiandosi le ama  
 re fa generar sonno, Et appetito di mangiare. prouocano, Et destano l'ori  
 na. Et e buono l'olio di quelle amare per il mal della madre. Peste, Et po  
 ste nella testa leua il dolore, l'olio di esse guarisce le lentigini del uiso.  
 Del legno dell'amandole si fanno bonissime haste da arme, Et da zappe, Et  
 del tronco si fan mazze dure, Et gagliarde. Son molto buoni i giardini  
 d'amandole

d'amandole doue sieno bozzi di pecchie per esse pecchie perciò che fiori s'con presta, & per esser così de i primi fiori soccorron molto alla fame di esse, & lauoran molto per derti fiori, & il mele di questi fiori è molto singolare. Le amare o il suo olio posto sopra i segni delle ferite gli sana, & da buon colore, si come dice il medesimo Auicenna.

V'è una infermità che si chiama formica, & per questo son molto buone le amandole amare peste con l'aceto, & poste sopra, o l'olio di esse. Et lauandosi la testa con esse, & col uino liena la rappa.

## Delle Auellane. Cap. 10.

**L**E auellane son di due sorti, l'una è saluatica, & producono auellane picciole, & molto dure di coccia ma dolce, & di buon sapore. Le domestiche son di due sorti, che alcune son lunghe, e queste son di miglior sapore, & anco maturan piu presto che le rotonde. Han piu bianco il frutto di dentro, & tutte queste sorte supportano aere, & uenti caldi ma nascon migliore in aere temperato, & assai meglio nel freddo, e secondo che dice Teofrasto supportano l'auellane l'inuerno per aspero che sia senza danno alcuno de i geli, & perciò si deon piantare per riparo de gli alberi che si soglion gelare, da quella parte donde loro suol uenire il danno del gelo. Dico lo uendosi piantare nelle possessioni, ma son essi alberi al fin piccioli, & mal possono diffender egli alberi che sono grandi. Sono migliori ne i luoghi alti che ne i piani, & dan piu frutto, & ancora che si allieuinino in terreni grassi portan gran uantaggio ne i leggieri, & arenosi. Ricerca no lo stare presso dell'acque, o doue si irrigghi. E buon terreno per le auellane domestiche doue nascon le saluatiche, perciò che naturalmente ogni cosa produce la natura nelle terre o aere che piu le conuiene, & anco doue nascon tutti gli alberi che si creano presso all'acqua. Le Auellane nascono in una delle tre maniere, o delle medesime Auellane, o de i barbati che gittano al pie, o di rami, & piantoni, & questa ultima terza rade uolte piglia, ma quando affronta riesce molto buona (per cioche ogni piantar di piantone o ramo dà molto meglio frutto.) E molto al proposito gittar rampolli de i germogli delle Auellane, & dopo che han fatto radice, & son barbati, taglinsigli dalle madri, & dopo che fian cresciuti alquanto trasplantensì in altre parti. Il piantar di ramo o piantone sia così. Sieno le fosse ben cupe, & ben trita la terra di sotto

N 2 & per

Cres. li. 2.  
ca 8. li. 5. c.  
4. li. 7. ca. 6.  
Plin. li. 16.  
cap. 9.  
li. 22. c. 9.  
Teof. li. 1.  
& li. 3. hist.  
Col. li. 3. c.  
22. libr. 6.  
cap. 8.  
Auic. li. 2.  
cap. 44.



e perche ciascuno albero che produce noci (e chiaman col uocabulo, & appellation di noci gli agricoltori Auellane mandole pignoli, noci, castagne, & tutti i frutti di questa sorte) gitta le radice molto profonde, & acciò che possa ben profundarsi facciafi la fossa ben sotto, & ben zappata, & tritatagli la terra, dopo tolga si un piantone o ramo che non sia ne molto giouane ne molto uecchio, & se ha alquanto di duro per di sotto gitterà per il più presto barbaccie pur che non sia secco, & distendasi nella fossa qualche duo palmi, & prima dianseglì due piccate con un coltello in quella parte che ha da star coricato si che non tagli però più oltre che la scorza, perche per quel luogo gitterà più presto la radice, & questo fatto distendasi molto bene, & cuoprasì la metà della fossa se è in terreno asciutto i bati han da andare assentati, & la radice molto distesa ugualmente acciò che quando nascono non uengano torti ne agroppati, & stringano molto la terra. Nò gli farà danno al piantone gli uisaggi qualche grano di orzo, & il medesimo facciusi a quel che l'ano piantato di ramo, & in ogni sorte di piantar sempre auuertendosi che i bottoni restino senza lesione alcuna, ne si ponga in pressò le uiti che l'una per l'altra riceuon grandanno. Le Auellane si han da porre in arole perche di lì a doi o tre anni si traspiantano, & sia l'arola ben zappata, & la terra mollificata, & cuoprasì di terra quanto sien duo dita, & non più, e aduiene che non puoua irrighirsi talhora uerso il tardi, acciò che le auellane nascano tali che habbino la cocchia così tenera, & sottile che si possa romper con le dita. Si posson porre in ciascuno di questi modi, l'una è che si rompa la cocchia molto destramente che non si nuoccia alla auellana dentro, così si ponga sotto terra senza essa cocchia o guscio. Et se uis fosse paura di formiche, si può inuoltare in un poco di lana, come insegna Columella delle noci, ma quando non uis sia sospetto di formiche non uis inuolte lana perche nascerà meglio senza essa, & se uis è humidità non uis è pericolo di formiche, però in quanto sia possibile non uis si adopri lana.

Il secondo modo è di seminare nell'arola semenza di canneggia, & dopo che sia nata, & sia alquanto cresciuta, fendasi il tronco, & in esso si metta la auellana senza cocchia, & dopo cuoprasì ben con la terra. & questo si puo ben fare similmente in luogo doue da se nascono canneggie, & dopo che sia l'auellana ben cresciuta, traspiantasi, & pongasi in altra parte.

Qualunque di queste sorti di piantare si puo far nel mese di Ottobre, & Nouembre se è luogo caldo, ma se è freddo sia di Febraio, le auellane, & di Marzo i rami o barbatì. Ma le auellane che si mettono in terra senza cocchia sian sempre poste di Febraio, o fino per tutto mezo Marzo, & non mai

mainar  
di do lie  
cistio, n  
so sotto  
dall'ins  
pochi a  
simili  
da insi  
po de li  
gli altr  
Dice  
se se gli  
falso, ch  
miglior  
germog  
simo A  
piante, d  
miglior  
modo ch  
tenuta  
tagli  
dome  
uiron  
re, & p  
calde, e  
me le no  
non dan  
re se si  
son migl  
chie per  
le, che si  
sia humid  
dolore, &  
che cadon  
ta son bu  
tri molti  
mangian  
sto è mol  
corrotti.

ma inanzi l'Inuerno. Sia differenza da una pianta di auellana all'altra da dolci in uenti piedi. Inscrifconsi similmente di scudetto, coronetta, o cānello, ma il miglior insito è di tauola, & ha da andar l'insito molto basso sotterra, accio i germogli che nascono al pie dell'auellana sien di sopra dall'insito, & saran migliori. Si insitano in pochi alberi, & similmente pochi alberi in esse. Et se in auellane si insitano persichi, o albericocoli, o simili frutti si raddoppia in esse il frutto (come dissi dell'amandole) si han da insitare la Primavera prima di tauola in auellana, o amandola, et dopo de li si puo prendere puche o scudetti, & insitargli in altri alberi degli altri come essi, & i primi, & gli ultimi produran duplicati i frutti.

Dice Teofrasto, che le auellane daran sempre piu frutto, & migliore se se gli lascian tutti i suoi germogli, che giutano alla radice, ma questo è falso, che ogni albero quanto è piu netto, & disbrattato piu frutto dà, & migliore, che tutto quel che hauea da portar di uirtù, & sostanza in quei germogli, & rami superflui tutto lo conuerte in frutto, oltre che il medesimo Auttore si contradice da se stesso, nel terzo libro dell'historia delle piante, dicēdo in questo modo. L'auellana si fa maggiore, piu fruttifera, et migliore portandosegli minutamente quei piccioli rami, & germogli. In modo che accio riesca buona questa pianta è necessario, che sempre sia mē tenuta netta, & in dui o tre piedi, & non piu, & tutto il rimanente se gli tagli. I saluaticchi si fanno domestici traspiantandosi o insitandosi, & i domestici, & fruttiferi si seccano non ui si hauendo cura. Son alberi che uiuon lungo tempo, & che ritornan nell'esser loro, ritornandosi a lauorare, & fruttifican piu se si lauorano, & coltiuano bene. Le auellane son calde, & secche, ma non son calide tanto, ne tanto oliose, & grasse, come le noci, & son di piu tarda digestione, & dan miglior nodrimento, che non dan le noci. empiono il uentre, & son di forte digestione maggiormēte se si mangiano con quella camisciola, che han dentro, ma se son modate son migliori, & molto piu se son dure. Son migliori le nuoue, che le uecchie per non esser cosi oliose, & ontose. colte è bene che sien peste al sole, che si asciughino, che si conferuan bene, & tengarsi in luogo che non sia humido. Se se ne mangia molte ingeneran colera, dan sonno, & anco dolore, & grauezza di capo. Son buone dure, contra certe distillationi che cadon nel petto scendendo dalla testa, peste, & beuute con acqua mela ta son buone contra la tosse uecchia. Per le morsicature uelenose, per altri molti ueleni, punture di scorpioni gioua molto il mangiarle a digiuno mangiandouisi massimamente certe foglie di ruta, & fichi passi, & questo è molto buono per il tempo della peste, & quando uanno in uolta aeri corrotti. Dice Crescentio, che de' rami delle auellane si fan buoni archi, e



botte, ancora che io mi penso, che si an deboli, e di poca forza per archi da tirare.

De gli Albericocoli. Cap. 11.

**G**Li Albericocoli son certi alberi che nel ramo, & nelle foglie, ha al quanto di simiglianza alle prune, ma non son così nodosi, & il frutto di esso si assimiglia alquāto a i persichi. Di questi ni sono alcuni che son li sci, senza pelo, che alcuni li chiamano Moniaci, et questi sopportano terre ni, & aeri alquanto piu freddi, che gli altri che hanno il pelo. Ma è ben uero che caricano piu di fruttu ne i terreni, & siti caldi. Vogliono terre leggiere, & alquanto arenose, & abbondanza d'acqua. Alcune uolte pigliano con piantoni, & rami, ma percioche queste rade uolte affrontano, & similmente gittano barbati alle radici, il meglio è di piantarle, & mettergli per semenze, & si deue seminare in terre calde di Ottobre, & di Nouembre, & in quelle che fossero piu fredde di Gennaio, & Febraio, & sia in are si come io dissi delle amandole, eccetto se non gli gitti sopra sterco di porco, ma d'altra sorte ben marcito, & vecchio, & ben mescolato. & sia tanto da un'osso all'altro di distanza quanto io dissi delle amandole. & irrighinsi molte uolte, & dopo che siano cresciuti alquanto, trassiantin si inanzi che gittin fuori i fiori, e questi alberi fioriscono subito dopo le amandole, come dice Plinio, e per questa cagione ricerca ogni lauoro per tempo. Si inferisce questo frutto di coronetta, & scudetto, & di cannel lo assai meglio che di niuno de gli altri, perche han la scorza sugosa, & il legno alquāto secco, se si inferiscono in amandole, o in auellane, di tauola radoppiano il frutto. Non si piantino in luoghi uentosi, che i uenti li spezzano, percioche hanno il legno alquanto fragile. Vogliono esser in acquati molte uolte. Son alberi che dan presto il frutto, & presto periscono. Se gli han da mondare, & tor uia dall'albero, i rami secchi, e rami che ni son uani & fuor di proposito sparsi. Accioche facciano l'osso sottile, pongansi a mente quel che ho detto in questo capitolo di sopra delle auellane, e perche non habbino da hauer l'osso dentro, quel che io dissi de persichi nel capitolo de gli insiti di questo terzo libro. Il suo naturale insitare è ne i persichi, & prune, & meglio in amandole, che in niuno altro, come dice Palladio, & nell'auellana, & di passare in tutti come ho detto, & come dice Columella nel libro sexto, & capitolo ottauo. Si insita in ciascuno albero che habbia la scorza simile a esso, o in quei che producono il frutto che gli assimigli, & nel tempo medesimo che essi. Sogliono generar molte formiche, e per essere per l'altre infirmitade, si puo uedere doue io trattai di alcune infirmità di alberi i generale. Il frutto di questi alberi,

beri, non è tanto humido, come il persico, & son piu caldi, & piu odoriferi, & perciò confortano piu la testa, & lo stomaco, & per un poco di aggrume che han in se son piu delectuoli, che i persichi, ma al parer mio non ha comparatione con i persichi. Chi di essi hauesse mangiato molto se si sente fastidio māgia sopra essi la propria amandola, che è dentro, che cosi si usa ordinariamēte in Italia dopo l'hauer l'huom māgiato albericocoli o persichi. Il legno di questo albero è quasi come quel delle amādoles, insitati di passare o di tauola in amandole dolce hauran l'amandola dolce.

## Delle Guggiole.

## Cap. 12.

**L**E giuggiole ricercano aere, & terre calde, & luoghi aprici. Et in essi luoghi dan gran frutto, uogliono terreni leggieri, & deboli, & quasi men che sterili, che nelle terre grasse, e molto fertile non si fan molto buone. Il suo ponere di quattro sorte, o di barbato, o di piantone, o ramo & queste tre si deon far di Marzo prima che dian fuori, come ho detto di sopra, cerca il metter de gli alberi, & se son terreni freddi si posson porre anco del mese d'Aprile. L'altro quarto modo è di semenza, che son certe ossa, che han dentro il suo frutto, o seminare il frutto intiero. Si han da porre in arola sotto quanto è un palmo. Dice Palladio, che si dee mettere di tre in tre, non so per qual cagione. poi che al tempo del trapiantare, ha da andar ciascun separato, & da per se. Et quando si pianterà l'osse bisogna che sia messo con le punte uerso il basso. Ha da star l'arola ben zappata, & tritata, & stabiata con sterco o cenere, & quando sien nati è necessario che gli sia leuata, & tolta diligentemente l'erba da torno. Il piantar dell'ossa ha da esser del mese di Aprile (come dice Plinio. & anco Marco, & Seuerino) non si han da trapiantare fin tanto, che non sieno cosi grossi, come il dito grosso, & sia la fossa ben larga, & non molto profonda. Gittan questi alberi molti barbati all'intorno, & son boni da piantare. Si inseriscono di scudetto o coronetta, o cannella, & parimente di tauola. & si possono insitare di Aprile, o di Maggio, & perche ha il ramo sottile, & fiacco. sian gli insiti rami grossi, & de i migliori. Se sono infermi, & alquanto tristi, dice Palladio, che gli sarà gran bene fregarli alquanto i rami, perche cosi tornan freschi, & allegri, o gitandosegli alle radici uentri di buoi, che sia poca quantità alla uolta, ma molto spesso. Similmente è bene che nel tempo dell'Inuerno se gli faccian certi montoni di pietre all'intorno del troncone, & poi se gli lieni quando sarà gran caldo, che sarà da Maggio in poi. Le Giuggiole non è mai ben di cogliere, fin che non sien rosse, & se nel coglier si si bagnarà con buon uino



uecchio, dice Palladio, che non si arrugheranno. Si conserua bene in uasi impeciati, che habbin serrato la bocca, & posti in luogo asciutto, o appiccati ne i suoi rami, & inuoltate nella sua foglia, ma questo è cosa lunga. Son calde, & alquanto humide, son buone contra la tosse, & l'acqua nella quale son cotte, perche son amene, & pettorali, et allargan molto il petto, & san digerir quelle materie mandandole fuori, & il medesimo effetto fara il siroppo che si farà della decottione di esse.

Del Carobbio, o Guainella.

Cap. 13.

Palla. Feb.  
cap. 30.  
Nouembr.  
cap. 7.  
Plin. li. 17.  
cap. 18.  
li. 23. c. 9.

**S**ono Carobbij certi alberi che portan per frutto certe guainelle della sorte, & similitudine di un bacello o scorza di faua, con certi granelli dentro. Di questi si mangia la scorza, & non i grani, perche son troppo duri ne son buoni per altro, che io sappia se non per seminare. Questi alberi nascono in terre, & paesi caldi, & riuiera di mare pur che sien calde, & esposte al mezzodì. Son parimente buone per questi alberi le terre, & paesi doue nascono le palme. Vogliono parimenti terre secche, si alle uano assai bene in colli, & piani, ma uogliono siti uerso il mezzo dì, & anco se si possono adattare diuentan buoni. Ne i paesi, & contrade che son temperate ancora che si facciano grandi, & gittino molti fiori, al fine non si maturano ne uengon in perfettione, & ne i freddi non possono uiuere si possono piantare in ciascuna delle tre prime sorti barbati, rami, et senza di Nouembre, & di Febraio, & in terreno ben arato, & arole come ho detto, & quando sono alquanto grossi si posson traspiantare. Voglio no le fosse ben profonde, & larghe. Questi alberi gittan fiori molto belli, & per hauerne i fanciulli gli tagliano molti rami però in quel tempo deo no esser molto custoditi. Han la scorza grossa, si insitan bene di coronetta, cannello, & scudetto in amandole, prunc, & persichi, percioche il carobbio vuole l'aere dell'amandole ancora che non sopportin tanto freddo, & se insitano carobbij in amandole, et amandole in carobbij. Delle infermità di questi alberi, uedasi di sopra, massimamente doue si tratta delle formiche, che non si han da stabiare percioche non ricerca leiame il carobbio, ol tre che non lo sopporta eccetto se non si inacquasse. Si ha da cogliere il suo frutto quando fian ben maturo, & dolce, & di color lionato, & si conserua in luoghi asciutti, & distesi. Chi mangia guainelle di carobbio inanzi che si secchi gli fa generar fusso, et guasta lo stomacho, et dopo lo esser secca stringe il uentre. Queste si conseruan molto tempo, & anco è buono il carobbio per carestia di pane a mangiare, & quando di essi è grande abbondanza è gran nodrimento per buoi, & altre bestie.

Del

## Del Mirto. Cap. w 14.

**I** Mirti son certe piante che hanno il mezzo fra piante & macchie, an-  
cora che non si possono chiamar alberi, perche non crescono in al-  
to, ma poco importa come sieno chiamati. Basti che son di due sorti  
bianchi, & neri, ancora che secondo Plinio uì sieno molte differentie di  
essi, ma principalmente si diuidono in questi dui. Tutti dui uogliono  
aere caldo ancora che si creino anco nel temperato, & nel freddo, ma rie-  
scono per far bella uista che non producono ne fior ne frutto alcuno.  
Ricercauo terreni leggieri, & arenosi ancora che similmente in grassi si  
posson piantare in quanti modi si posson piantar ogni sorte di albero o  
di barbati che nascono al piede, o di ramo strappato pur che sia di cinque  
in sei anni o piantone, o di semenza, & anco si possono metter col capo in  
giù alcuni rami sotto terra, & dopo che sien uenuti barbati, taglinsigli  
dalla madre, & all' hora si traspongano ò adunargli la terra al piede  
accio che faccino barba. Si piantano di piccioli rami ancora di quei  
che son di tre o quattro anni, & se gli hanno da leuar prima le fronde  
con forbici, & porgli nel suolo o in uasi, & stringergli ben addosso la ter-  
ra. Il metter di questi è meglio di Nouembre o Gennaio, ma io reputo  
che sia meglio di arboyello di sei anni, & non se gli lieui le cime.  
Delle sorti & modi del piantarlo pongasi ben mente in quel che ho  
detto di sopra nella generalità de gli alberi che sia stabiata la terra  
ben zappata, & l'albero piantato bene inacquato molte uolte, che il mir-  
to ricerca molta acqua, & massimamente che si inacqui fra giorno, &  
se quando son grandi si adacqueran con acqua calda non genereran  
granelli nel frutto secondo che dice Teofrasto. è necessario ancora che  
sia sarchiato molte uolte o scauatiagli la terra. Il poner delle piante  
può esser inanzi l' Inuerno, & nella Primavera, & quei di semenze da  
mezo Febraio fino al fin di Marzo, & se la terra è fredda per tutto il me-  
se d' Aprile. Et se escano troppo spessi, togasene uia qualche uno di mezo  
accio restino quei che uì saranno piu larghi, ma nò prima che non habbìa  
dai o tre anni ancora che questi alberi per hauer poche radici si deono se-  
minar molto spessi, & riceuon essi molto utile con l' oliue, & le oliue con  
essi, & per questo ne i giardini doue sieno oliuari piantasi mirti a tor-  
no. uì sono de i bianchi, e de i neri hanno la fronde molto minuta a modo  
di bosso, & son molto migliori che non sono i bianchi, & di più uirtù nel-  
le sue proprietà di medicina. Vì sono similmente di saluatici, & domesti-  
ci, & i saluatici diuentano anco domestici o trasponendosi a miglior ter-  
ra,

Plur. li. 5.  
c. 19. & 29.  
li. 7. ca. 10.  
12. 13. & 17.  
li. 32. ca. 5.  
Cres. lib. 5.  
cap. 18.  
Teof. li. 1.  
c. 2. & li. 4.  
hist. li. 2. &  
3. de causis  
Auc. li. 2.  
cap. 457.



ra, o lauorandosi, & i domestici si seccano, & guastano lasciandosi di la uorargli, & han grandemente bisogno che a minuto sian nettati, & mondati delli rami uecchi, & secchi, si come le oliue han bisogno di esser potate, ancora che naturalmente nascano nelle terre che io dissi. Fan bene in buona terra con tal che non sia segosa ma grossa, & leggiera, & bene stabiata inacquandosi molto: Gli mirri han continuamente frondi, & ancora uerdura molto allegra, & perciò son buoni per claustri di monasterij, & giardini di diletto, & si possono tondere di sopra, accomodar si per spalliere, tirarli come l'huomo vuole. Quanto all'insito puo solamente riceuere in se insito di tauola, o di sega, o di passare, & nel naran cio si insita di coronetta, e tauola, ma questo tale insito bisogna che si sotterri accioche non si secchi l'inuerno per i geli. Son alberi che uiuon mediocre tempo che non son di cosi lunga uita come le oliue ne i cipressi. L'ombra di essi è molto sana. Le foglie del mirto cotte in uino bianco, & con esso lauandosi poi i capegli gli stringe, & non gli lascia cadere, & conforta la testa, & anco lieua la rappa, & posto l'empiafro di esso sopra lo stomaco impedisce il uomito, & sopra il uentre, & rognoni restringe il flusso del sangue nelle donne, & quel del uentre quando proceda da debolezza cocendosi le foglie in acqua, & con essa lauandesi le gambe, & corpo, asi iunga moito le carni, & gli dà buono odore. Seccandosi le foglie, & pestandosi, & si uenga a por la poluere di esso sopra alcune piaghe che habbiano carne superchia o cattiuu, la mangia, & cocendosi le foglie con acqua piaueticcia, & ricenan quel fumo caldo di sotto che non uapori in altra parte gioua molto contra il flusso del sangue, & contra quei che gli esce fuori gl'interiori del sesso. Parimente lauandosi con questa acqua cosi calda la fronte o pigliando quel uapor da sonno, & cotti i mazzi di esso in aceto o in acqua piauiggiana ritiene il uomito posto sopra lo stomaco.

Ve ne è vna sorte che ha fiori bianchi, altri beveretini, ma è meglio quel del bianco. Il fiore mangiato conforta molto il cuore, lieua il fetor della bocca, & il medesimo fanno le sue uache. lieua, & rimedia il tremore usandosi a mangiare a digiuno. L'olio di quelle uache si caua di questa sorte. Si han da cogliere quando son ben nere che è di Settembre, o di Ottobre, & Nouembre. & cuocarsi in una caldaia d'acqua & l'olio salterà di sopra il quale si puo dopo raccogliere con un cocchiare, o con lana in zappandouelo, & poi spremendolo. Altri lo cauano pistandole prima, & in un caldaio le tengon sopra il lume maneggiando si alquanto con un cocchiaro, & dopo gittano acqua calda di sopra, e lo cocce, e quel che uiene in cima si raccoglie nel modo che ho detto, & è olio.

Altri

Altri lo fanno in questo modo, pigliano due libre di grana, e la pesta  
no, & tre libre di buon uino uecchio odorifero, & è migliore il rosso, due  
libre di olio di oliue, & è meglio di oliue uerdi, & mettono a cuocer ogni  
cosa insieme fin tanto che si uenga a consumar il uino, dopo tornano di  
nuouo a gittarui piu grana, & uino con quello medesimo olio di prima, e  
lo mettono a cuocere, & consumato di nuouo quel uino, lo rifanno di nuo  
uo che son tre uolte. Dopo lo colano, & conseruon quello olio al Sole, qua  
ranta di, poi lo ripongono, & si come ho detto di due libre, si posson fare  
di maggior quantità, & meno. Ha questo olio queste uirtù, che se con es  
so si unge la testa stringe le radice de i capegli, & non uengono a cadere an  
zi gli fa piu lunghi, & negri, & ritiene il sangue del naso, se con esso si  
ungono le posteme che nascono di caldo, & un' altro male io dissi di sopra  
chiamato il mal della formica, & altri mali che nascono da calore, gli  
sana, ritiene il flusso del sangue che esce dal naso, è buono per le piaghe  
uecchie che gittano quagliandosi con cera, & ungendosi con esso liena  
il mal odor del corpo, & anco pestate le foglie, & poste di sotto gioua mol  
to contra le moroide. L'olio gioua molto contra le morsicature de gli ani  
mali uelenosi hauendolo, & ungendosi con esso, & massimamente de gli  
scorpioni. Le frondi di esso dà gentilissimo sapore, & odore a ciascuna  
carne che si ha da arrostitire, & riuoltandola in esse. Dice Plinio che se  
uno ha il uino torbido uolendolo far chiaro insuppi bene un colatoio in  
olio di mirto, & per esso colisi il uino, che colarà chiaro, e la fecce refterà  
nel colatoio, & il uino non piglierà cattiuo sapore. Le uache di esso medi  
can la tosse per esser amene, mangiandosi la mattina, & la notte quādo  
l'huomo si uia a dormire, & per esser verdi, & secche restringon il flusso,  
come si è detto & gioua molto a quei che sputano sangue, & per questi  
medesimi che ha flusso è molto buono il uaco di esse gittate in mosto, & si  
fan in questo modo Deuon coglier l'ue del mirto quādo son mature pur  
che non sieno bagnate ne habbino acqua sopra, & pongasi a sciugare al  
Sole, & è meglio se sono senza granelli, & piglisi del mosto, & a ciascu  
na secchia gittisi una libra di quelle picciole uue, & dopo che habbia bē  
bollito naturalmente, appartisi l'uno dall'altro, & conseruili il uino in  
un uaso ben impeciato, & ben coperto, & di esso beua quando sia necessa  
rio. Il siropo delle granate del mirto, è restrittiuo, & per restringer  
il flusso è molto operatiuo. Similmente si conserua il sugo di esso espremu  
tosi bene da per se, & colarlo, & cuocerlo fin che si conserui la terza par  
te come siropo, & conseruisi della medesima sorte, & ancora che non si  
cuoca, si conserua, però non tanto tempo, ne è di tanta virtù, ne restringe  
tanto. La principal virtù di questo albero, & di questo frutto è di re  
stringere,



stringere, leuar il malè odore, & darlo buono, & confortare: L'olio di esso impedisce il sudore se l'huomo se n' unge, & la poluere del Mirto ( che è il suo frutto ) consolida molto le sgraffiature, & rotture, & di esso si fa molto gentil conserua per la State, & se con l'olio di mirto si ungono le mascelle, fa addolcire il dolore de i denti. Molte altre buone proprietà ha il mirto, che saria lungo di raccontarle, ma tutte tendono a stringere, & a confortare. I grani di esso mangian molto uolentieri gli uccelli tutti che praticano le fratte.

De gli Alami bianchi, & sue proprietà.

Cap. 15.

**G**Li Alami son di due sorti o bianchi, o neri, & prima si dirà de i bianchi. Si allenano bene questi in qualunque aere, o freddo o temperato, o caldi, che se sia; ancora che molto migliori si san nel freddo, uogliono terre grasse, ancora che mediocrementi si allenano in terre arenose, & fiacche, fuggono terreni cretosi, & gessosi, & ancora che nascano in simili terreni uengono però languidi, secchi, et di brutto colore, oltre che uiuono poco tempo. Parimente non diuengono buoni fra le pietre, perciò che uogliono molto il riposo della terra, son piu naturali in ualli, & in piani, che in poggi, & colli, ne luoghi alti. Vogliono stare presso l'acque come sarebbe su le rine de i fiumi, & quiui si allena meglio, che in niuna altra parte, & uengono essi a fortificar le rine operando, che l'acque non cauino sotto, ne venga a mangiar la possessione, & maggiormente nelle rine rampolli d'acqua, & luoghi humidi, & sustantiosi, nel secco non uaglian nulla. Diuentano buoni, & stan bene ancora doue è terreno san gofo, & percioche gitta radice profondamente ricerca profonda fossa, è buono piantarlo, perche le uiti ui saliscano a produr uue, come si usa in parte d'Italia. Si pianta in qualunque modo, & sorte di piantare, che si faccia qualunque altro albero, & han cosi uiua la uirtù, che anco d'un picciol bastoncello, che habbia un poco di scorza, piglia. nascono di semenza, ma in questo modo riescono piu tardiui, ancora che questi alberi in poco tempo crescono, & diuengono molto grandi. Di seme si pianta in questo modo, quando gli Alami fioriscono (ancora che per la uirtù quel non sia proprio fiorire) si mette in terra quella sua semenza quando sono stagionati, & che si uedon di color berrettino, & prima che l'albero giuri fuori la fronde, seminisi in luogo alquanto humido, & fango so, & facciasi nel medesimo modo che io dirò qui sotto trattando del seminare la semenza dell'alamo nero, & quando saran cresciuti alquanto, traspian

Cres. li. 1.  
cap. 5.  
Cres. li. 2.  
cap. 48.  
Plin. li. 17.  
cap. 11.  
& cap. 12.  
li. 17. c. 41.  
li. 24. ca. 8.  
Ca. ca. 9.  
Col. lib. 6.  
cap. 4.  
lib. 12. c. 2.  
Varr. li. 1.  
cap. 56.

trapiantinsi Piantinsi similmente di piantone alle riu del fiume, & que  
 sta e la migliore, perche in breue tempo pigliano, & vengono a perfettio  
 ne, & similmente di ramo, & auuertasi che sia il ramo da vn'anno  
 inanzi, & anco i cogollos di essi piantati pigliano, & sia il legno basso,  
 eccetto che non si habbia dadu bitare, che le bestie le rodano, e doue auēga  
 che si pongano, auuertasi sempre, che sian posti spessi, accioche vadano  
 piu spessi, alti, & piu dritti, Sono gli alami bianchi di due sorti,  
 l'una è di natura di ascendere in alto, & molto dritto, l'altro è di na  
 tura piu basso, & gitta piu rami da i lati, & sono questi chiamati  
 da Crescentio Albares. Questi secondi sono piu uiui in pigliare,  
 che non sono gli altri, & di piu bel legno, & piu liscio. Il tempo del  
 piantargli è la Primavera, prima che dian fuori, et dal metter de i barba  
 ti impoi tutte l'altre si possono piantare in vn buco fatto con stanga, &  
 in marzo, massimamente per quei che si piantano di piantone grosso, an  
 cora che tutti questi gitteranno assai meglio in fosse, et anco ficcati i pali  
 di alamo bianco in terra come perticoni, pigliano, & se questi alberi si  
 tagliano la State, o si seccano, o riceuon gran danno, & per questo il po  
 tare, & tagliar di essi sia o nella Primavera, o inanzi che vengano i gran  
 Soli, & gran caldi, & ancora che questi alberi si possano insitare non di  
 meno è cosa superflua, poi che l'insitare è per migliorar il frutto, & que  
 sto alhero non lo produce. & ancora, che secondo che io credo ui si possono  
 insitar noci, poi che amēdue queste sorti d'alberi richiedono uno aere, et  
 sito medesimo, & son simili di scorza. Et si come si possono questo insitare  
 possono i frarui ancora altri della medesima qualità, & anco le cerefe.  
 Questi alberi fanno la loro ombra molto sana, leggiera, & fresca, & in  
 dace sonno, & ancora che nella State non sia fresco in altra parte, sempre  
 sotto di essi ui si truoua qualche venticello, & voltano la foglia il dì mag  
 gior dell'ano, ch'è il dì di Sā Barbara, che quella che l'hantenuta da una  
 banda la tengon da quel dì impoi dall'altra contraria, e perciò p̄ion quel  
 le foglie hauer mutato colore. Et con questo segnale possono i lauoratori  
 & geati di campo ben conoscere quando cominciano a sminuirsi i giorni.  
 Le frondi di essi, son similmente di vn buono, & gentil nodrimento per le  
 uacche, & p̄core nel tempo dell'Inuerno, massimamēte in quelle regioni  
 che mena molto, doue non si truoua da palcerle, & per farlo, bisogna di  
 tagliarli le rami picciole quando è la foglia verde, & quasi matura, pri  
 ma che cominci ad apparire berretina, & conseruirsì, dopo che è stata al  
 l'ombra vn pezzo, in luogo asciutto, & nel tempo della necessità si potrà  
 con essa alquanto sostentar il bestame che non perisca. si ha da coglierla  
 nel sminuir della Luna, acciò meglio si guardi ne si putrefaccia, come dice  
 Plinio



Plinio, il quale auertimento deue esser notato per qualunque sorte di fronde, che si habbia cosi a cogliere. Il legno dell' alamo biancoe molto dolce da tagliare, & da lauarare, & perciò è molto al proposito per quei che intagliano, & è molto buono per far pauesi, & scudi, che per esser leggeri serra presto il colpo riceuutoui o di ferro, o di saetta, & cauato il sugo delle foglie di esso è molto utile per il dolor delle orecchie gittandouisi, & quei che hanno Calambre nelle mani non gli uerrà portando in esse un bordone di alamo bianco. Et anco secondo che riferisce Plinio, hanno una rosciada nelle foglie, nella quale lauoran le pecchie, & fan singolarissimo miele. Si fan del suo legno bonissime lettieri molto lisce, & molte belle, ne in esse si creano cimici, come nel Plinio.

De gli Alami neri. Cap. 16.

**S**On gli alami neri di diuerse sorti l'una che monta alto, & dritta, & l'altra che è bassa, & si estende in rami quali son quelli, che sogliono esser su le piazze delle chiese delle nulle, dove si riducono i contadini i giorni delle feste a dir baie. Tutti gli alami neri sieno di qualunque sorte si sieno, si fanno in qualunque sorte di alberi o caldo, o freddo, uero è bene che ne i temperati, & freschi diuengono migliori, & ancora che nell'aere humido si creano si sopportano anco aere, & paesi secchi, & forti, & colli et piani, ma ne i luoghi alti ricercano humidità. Questi non nascono ben se non di duo sorti, & delle semenze che fanno o di barbatì di quei che nascò delle radici, migliori che di altra sorte, che di ramo o piantone, rade uolte affrontano a pigliare. Di semenza si pongono questa maniera, nel tempo che gli alami cominciano a dar fuori gittano certi germogli molto spessi, & pieni di uue, & quelle han dentro le semenze. Plinio la chiama Samara. si hanno da coglierle quando cominciano a farsi beretini, & si han da asciugare per dui o tre dì al Sole, pur che non uisi secchino. Plinio dice, che similmente si possono asciugare all'ombra, & bisogna farsegli vn'ara lunga, & stretta, accioche dalla banda di fuori se gli possa nettare, & leuar uia l'herbe senza sfrondare gli arborcelli, che nasceranno, & sia molto ben zappata, & tritata la terra, & alquanto irrigata prima, accioche sia humida, & cuopra si l'ara, di quella semenza, cernendosele con vn crinello buona terra, & stabiata sopra non piu alta di duo dita, & indi a duo giorni quando non piovà adacquisi molto sottilmente, che non si bagni molto la terra, & si sarchi con la mano molte uolte, & perche i passerì si mangiano le rime che nascono, bisogna di coprir con paglia, o con una rete che

che stia suspesa in alto, o farui, perche nou ui arriuino altri spauentacchi. Et dopo che saranno alquanto cresciuti, lienesegli la paglia se ui sarà stata posta, & adacquasi con vna scopa molto bene, et a minuto prima che il Sole esca fuori, & dopo che sia tromontato, & dopo che sieno alti tre palmi traspiantansi in altra parte, & se sono per farui ascender le uiti sopra essi, come dissi nel libro secondo, doue saran traspiantati non si uada molto sotto, non sia difficile di suellerlo, & alhora sieno solamente sei piedi di distanza dall'uno all'altro, & perche quiui nō gittino molto lunghe le radici, dice Columella, che debba esser rinoltate all'intorno della fossa, & se gli metta sterco di buoi sopra, & dopo della terra che sia ben pestata, & calcata, & questa è per quei che si han da tornar a traspiantare, dopo per le uiti, che quei che si piantano la prima uolta doue ha da stare, pongansi, come io dissi nel libro terzo (che è questo medesimo) circa le regole generali. Quei che portan poca semenza, o niuna, si han da piantare di barbati, & molto peggio di Ottobre, & Nouembre, che alla Primavera, & non si potino ne mondino, fin che non habbino due o tre anni, & alhora mondiassi con sferamenti che taglin bene, non gli lasciando se non la cima d'alto, & similmente si mondino quando cresce fin a quanto potrà giungere un'huomo, acciò che portin la uirtù, & la forza in alto, & si uien mondando molto bene salendosi in esso, & uenendo mondando fino a basso, & tutto quel che nascerà nel medesimo piede tagliaagli con vn coltello, & se non ha sesto, ma è sola foglia sfrondisi, et strappisegli cō la mano, et tutto quel che si taglierà uada presso il tronco quanto piu si potrà. Hanno da esser le amandole molto spesse, acciò che riescadrutti gli alami ancora che si posson piantare rari, o spessi. I barbati hanno da esser parimenti di quel che giitano delle radici questi son facili a porre quando sono uecchi, massimamēte in quelli doue son poste le uiti per esser piani nelle forcatore, accolgono acqua, & si san uoti. Hor per questo dice Columella, che di sotto il braccio doue fa la forcatore se gli dia vn foro, che arrui fino alla metà, perche per quiui esca fuori quell'acqua che se gli è accolta di sopra o per il pie, & sia il foro in guincio uerso l'alto come dice Plinio. Questi alberi moltiplican molto in barbati, & e bene, che perche riescono spessi, si scegliau quelli che uan piu dritto, & quelli si mondano, acciò che crescano in alto, & liuenisi gli altri, che riescono molto spessi, & son tali. Di questi per esser cosi spessi si fan bonissime serrature per giardini a guisa di rastelli dal mezzo in giù. Le frondi de gli alami neri son molto migliori per i bestiami, che quella de i bianchi, che e piu saporosa, & di sostantia, oltre che producon piu fronde, & di questi quei che produco molta semenza non portano barbati al piede, o ne portan pochi, & anco dico

no,



no, che la foglia di essi è buona cotta in orina, & pestata con vn poco di porco, o butiro di uacca, & posto sopra lo stomaco. & il uentre delle creature che han fastidio, & pilla da per se. & posta ne i polsi rinfrescano molto l'ardor delle febri. Il legno di essi è molto forte da lauorare, & di molto durare, si insitano in esse uiti di sega, come dissi di sopra nel libro secondo. & di suo legname si fan bonissime, & forti selle da cauallo, & mula, & da sedere, & mazze molto forti, che non spezzano. De i sambuchi parleremo piu oltre, quando si tratterà dell'oline, poi che son della sua specie.

Del Busso, & sua proprietà. Cap. 17.

**N**ON mi ricordo di hauer ne letto ne ueduto altra sorte d'albero che cominci per B che il busso, & acciuche questa lettera non resti casi indietro, trattarò di esso piu per questo, che perche faccia molto al proposito dell'Agricoltura. è della natura del mirto, & anco par che si assomigli molto arrayani negri, ma uole aere freddo. Si fan del legname di esso gentilissime opere di torno, & casse picciole, buffole, & pettini cucchiari, & imagini picciole, & tauole da scriuere molto lisce. è il legno di questo albero di gran durare che è molto duro, & mai si spacca, molto bello di colore di zafframe, & anco è di natura che non si tarma come gli altri legni, & ha in se tanto peso che ancora che sia secco si affonda nell'acqua. Questo albero per hauer di continuo foglia, & anco molto bella, è molto buona, & diletteuole per claustri di monasteri, et di giardini. nascon come dico in terre molto fredde come son ne i monti Pirinei, & richiedono luoghi alti piu presto che piani o ualli. Non stan bene nelle terre calde, & se son traspiantati si fan domestici. Si possono seminare di semenza si come dissi de i mirti. Ma si fan molto migliori ponendoli di barbati o di rami o pezzi di sue radici, che la natura di questo albero è molto uiuo. & in qualunque modo che sia posto o piantato. piglia, & ancora che essi di sua natura nascano in terreni duri, & asperi, sopportan buone terre.

Il legno di esso secondo Plinio, è crespo & aspero nella radice, & molto liscio ne i rami, è malissima legna da abbruscire che fa vn fuoco molto. La lessatura del bosso cotto in acqua di pozzo o di fonte, è buona per lauarsi il capo, che stringe la testa. & ritiene il flusso de i capelli, & gli san stretti. Si possono far di essi spalliere, & tauole secondo che io dissi de gli mirti, & se a questa pianta uenisse qualche infermità, curisegli come quelli, & secondo che delle cure di essi si è detto, & si de hauer cura di nettare.

Teo. lib. 3.  
4 & 5.  
dell'hist.  
Plin. li. 16.  
cap. 17.  
cap. 41.  
Cresc. lib. 2.  
cap. 3.  
li. 1. cap.  
37.

nettargli  
beri. &  
sitare.

Son le  
piu dure  
rese richi  
perati si a  
non è abb  
ti di essi  
te è megl  
cini all'a  
to fresche  
humidi,  
ualli si c  
dette.

Palladi  
no buoni  
di rami  
di essi ch  
no da ri  
te riescor  
tar di essi  
si puo diff  
che nel pia  
ter in terra  
si ha da por  
non ha da h  
mezzo Ott  
come ho de  
l'una dall'a  
o barbati si  
infirati dop  
qualunche  
ne piani, c  
altra sorte

nettargli, & trapor l'uno con l'altro. Si possono inferire i busti in altri alberi, & massimamente in mirti o di foro o qualunque altra sorte di insitare.

Delle Cerefe, & Visciole. Cap. 18.

**S**on le cerefe di molte sorti, & le migliori di tutte son quelle che si chiamano in Italia corgne perche son piu grosse, piu colorite, & saporite, e piu dure, che con esse si puo andar piu lontano che con altre. Tutte le cerefe richiedono aere freddo, & terreni humidi, & leggieri. Ne i paesi temperati si alleuano mediocremente, & ne i caldi molto male, & se ne i tali non è abbondanza d'acqua continoua, gli alberi restano pueri, & i frutti di essi molto piccioli, & cattini, & in questi paesi di questa ultima sorte è meglio di piantargli presso le riuie di qualche fiume, o altri luoghi vicini all'acque, & in ogni luogo vuol molt'acqua se non sono in terre molto fresche, & stan meglio ne i colli, & luoghi alti, & massimamente se son humidi, che in altro qual si uoglia sito, ancora che ne i piani, & nelle ualli si creano delle buone, ma come ho detto con le conditioni sopra dette. Si posson piantar de suoi barbati di rami tagliati, & anco dico Palladio che posti i rami di essi per perticoni o palli nelle uigne diueno no buoni alberi, onde si conosce che si possono piantare o sian di piantoni o di rami. Possonsi similmente piantare o seminare con le medesime ossa di essi che nascon molto facilmente. Ma perche questi di semenza habbino da riuscir buoni bisogna di insitargli, purchè come ho detto rare piante riescon buone che sian solo della sua semenza. Ogni piantare o trapiantar di essi sia nel mezzo dell'inuerno, e se sia in terre, & paesi molto freddi si puo differire di farlo fino a mezzo Gennaio. Et questo è nelle piante, che nel piantar o seminar dell'ossa, in qualunque modo si sta si han da metter in terra di Nouembre o Decembre, & anco prima. Già ho detto come si ha da porre in arola cosi de farsi nel seminar questo, ma questa arola non ha da hauer letame. Il trapiantare, & porre di essi ha da essere da mezzo Ottobre fin per tutto il mese di Decembre, & si son terreni freddi come ho detto di Gennaio. Richiedono fosse molto sotto, & appartate l'una dall'altra di trenta, o quaranta piedi. Si trapiantan bene le cerefe o barbati saluati hi di Ottobre, & Nouembre, & di Gennaio deono esser insitati dopo che si auerà, che habbin pigliato bene. Essi si insitan bene in qualunque albero che habbia la scorza dura, come sono alami, salci, pruned, piani, castagne, & lauri. Queste si insitano di coronetia meglio che di altra sorte, & di scudetto, & quei che si insitano in lauri hanno un sa

Apricolt. Diners.

O

pore

Plin. li. 15.  
cap. 26.  
Cres. lib. 5.  
cap. 11.  
Pal. Octo:  
c. 12. & 15.  
Teof. li. 3.  
hist.  
Var. lib. 1.  
cap. 29.  
Col. li. 12.  
cap. 2.  
Platina de  
honest. uo  
luptate.



pore gratioso, & gentile ancora che alquanto amaro. Si possono parimente insitar di scudetto, & si come ho detto se per le cerese passano l'armento ti produrranno uue piu per tempo, & il medesimo si potrà fare in qualunque altro frutto piu tardio, massimamente in uisciole per assimigliar segli. Si insitano similmente di tauola, & se gli ha da leuar tutto il pelo o scorza che ha all'intorno dell'insito, & perche questi alberi sudano gomma, o si insitano inanzi che comincino a sudare o dopo che han sudato del tutto, perche facendosi altrimenti la gomma affoga gli insiti se son fatti nel medesimo tempo che sudano gomma. Si insitano similmente di osso in qualunque altro albero come dice Plinio di quel che a caso si insiro in vn salce. Si ha da insitar nell'Inuerno come dicono questi auttori, et è bene per Decembre. Si potrebbero alluciar molto bene questi alberi i paesi caldi, hauendo molta acqua al piede, perche le cerese sono in questo contrarie alle uisciole, che la uisciola richiede acqua dal cielo dico pionesgiana, & il cersò di esser adacquato, & satiato d'acqua di continuo, & sia terreno humido, & sustantioso, & che se ne i cersesi pious quando si maturano, tutti si aprono, & marciscono. Et se le uisciole sono inacquate si sanrosse, & molto agreste, & le è piu profetuenole l'acqua dal cielo che dalla terra. Si insitano similmente di queste sorte accioche nascano senza osso. Piglinsi gli alberi di cerese quando son giouenetti, et taglinsegli quanto un palmo sopra di terra, e spachisi per mezzo fino a terra ugualmente da tutte le parti, & lieuisegli la medolla molto bene cò un coltello tutta fine a terra, & dopo si riuniscano le parti molto ugualmente, & lighisi, & empiastre segli di creta molto bene quelle aperture, & dopo vn anno che sia ben sano, & ben saldato taglisi alquanto piu basso di doue fu il primo taglio, & quiui si insitino puche che non habbin mai prodotto frutto, cosi nasceranno cerese senza osso secondo che dice Palladio. Penso io bene che accio habbia a nascer senza osso sia ben far quel che si dice de i persichi in salci, & accio che habbia la scorza sottile, quel che io dissi delle auellane. Si possono in esso parimente insitar medicine, che se si spacca vn ramo di cersa, & se gli can la medolla, & in suo luogo si metta scamonea, haue ran le cerese che di osso nasceranno uirtù di rilassare, & mollificare il uentre, & se quiui si metterà anco azzurro o qualunque altro colore, uscirà del colore che ui sarà messo, si come dice Crescentio, & si come si dice di questi alberi, & suoi frutti, cosi penso che si potrà fare in altri alberi & frutti, almeno si san ponendoni qualunque cosa di buono odore o di sapore, come dissi nel libro secondo dello insitar delle nighe, che quel dello insitar colori io per me non lo reputo certo. Et Crescentio dice ancora che si puo insitar di Marzo, ma questo ha da esser ne i paesi molto freddi, &

in

in qualunque forte di insitare si deue usar diligenza che l'insito sia quanto piu basso sia possibile. Si insitano bene di scudetta, di coronetta, & cannello al tempo, & come gli alberi. Vogliono esser molto scauati, & molte uolte, se ha di rami vecchi o rami troppo spessi, i vecchi si tagliano, & gli spessi si faccian piu rari. Et se hanno troppo humore, dialegli vn foro presso terra in squincio che tiri in alto fino al cuore. Se han formiche facciasì fugo di uerdolagas, & con altro tanto aceto gittisegli cō vn siringa o squizzatoio doue esse saranno, o piglisi seccia di vino vecchio, & con esso si bagni ben doue stan le formiche, & questo si ha da far quando l'albero è in fiore, o gittisegli acqua di Toruiscia. Se lor fa male il gran Sole adacquisi di notte molto ne con acqua di pozzo o di fontana. Per l'altre infermità che a questo albero auuenisse, oprinsi i remedij che io dissi nella generalità del male de gli alberi. Questi alberi non uogliono sterco anzi che con esso patiscan gran danno, così essi alberi come i lor frutti. Dice Plinio che se se gli gitta calce al piede maturaran piu presto, ma non sia calce viua acciò non l'abbrusci. Dice similmente Auicenna che acciò che maturi presto, si de fargli nella radice vn buco non piu largo che quanto in esso capa vn osso di cerasa, & che lo mettan quiui, & che e pro uato. Similmēte se si adacquano gli alberi cō acqua calda vien a maturare piu presto il suo frutto bene e uero che gli alberi duran poi poco tempo. Si ha da far tanto alto di pie quanto è la statura di un comune huomo perche son alberi pericolosi quando son tanto alti nel cogliersi de i frutti, & si deuon coglier le cerasa quando son mature con una scala alta di tre piedi acciò non si uenga nel montarui suso a spezzar le rame ne sia pericolo nelle persone che le coglie. Han questi alberi, massimamente quando son uecchi la scorza del tronco si grossa che di esse pno far si una cuna per una creatura come dice Teofrasto, & anco un buzzo da pecchie. Le cerasa se verdi moltiplicano il uentre, dico uerdi quando son mature, & non secche, & se si mangia la cerasa col suo osso fa generar flusso. la mattina secche restringon il uentre. L'ombra dell'albero della cerasa è molto cattina. Dice Plinio che nel suo tempo si facean molto male le cerasa in Roma, & stando io in quella città uiddi continuamente ualer sempre piu le cerasa Romanesce che le forestiere. Da che potiamo conoscere che con i tempi si mutan le nature de paesi, & terre, & anco de gli alberi, che quel che anticamente non nasceua in vn paese, se l'huom si ostina, & usa diligenza in fargli pigliare, & ben coltiuarne ui si fanno; pur che il paese, & l'aere non gli sien molto in contrario, ne passino gli alberi da estremo ad estremo senza passar prima per il mezzo, acciò meglio si ueda conformando, dico che da tal terra si traspianti in altra che sia quasi come ella, &



così a poco a poco, & ne i cerefi trapiantinsi similmente in terreni caldi & ancora che essi non sieno buoni piantati de i suoi medesimi rami, & faranno assuefatti a sentir caldo, & insiti di essi istessi, & si acconcieranno. Et con questo modo molti alberi potranno passare i paesi contrarij alla natura loro. La gomma delle piante di cerefe disfatta in uino bianco, e acqua, mollifica la tosse uecchia, schiara la uista, dà appetito, & col solo uin bianco gioua contra la pietra. Le cerefe generano mali humori nello stomaco, & uermi nel corpo.

Delle Visciole, & sue proprietà. Cap. 21.

Platina de  
honestayo  
luptate.

**E** La uisciola una sorte di cerefe agreste, & anco i latini così le chiamano cerefe agre. Et hauendo noi trattato dell'altre, diremo hora di queste. Le uisciole sopportan qualunque aere o sia caldo, o sia freddo, o temperato, & nelle terre asciutte son migliori, che ne l'humide, & nelle arenose, & leggiere, son molto buone, ancora che parimenti faccian molto bene nelle terre grasse, pur che sieno leggiere. In modo che in qualunque paese, & in qualunque aere si alleuan bene, eccetto ne l'humido, perche in esso diuentano troppo agre. Questi alberi son molto uiui di sua natura, & pigliano, & moltiplicano molto. Si piantano di osso, & di ramo, ma assai meglio di barbati, che di niun'altra sorte, ma dicono coloro che n'hanno esperienza, che son meglio le uisciole. Quei che nascono di osso, che quei che si alleuano di barbati, che nascon da se istessi, ma se non si fan così presto, sono migliori i piccioli, & nani, & che han li uisciole grosse, & tanto colorite, che diuengon nere, & hanno il picciuolo corto. Di questi si ha da scegliere la semenza per porgli, o per uia di semenza, o per uia di piantone. Ve ne è di una sorte chiamata da alcuni Greche, che le producono molto grosse. Et queste tali si assomigliano molto alle cerefe, & uogliono terre, & paesi simili alle cerefe, che ancora che si faccian buone in ciascun terreno, che si irriga, molto migliore però nascono in terreni freddi non gli mancando acqua, & si insitano molto bene in essi, & similmente tutte l'altre uisciole, & anco si matura il frutto piu presto così insitate, come ho detto di sopra. Son le uisciole tanto uiue, che anco le punte di esse sotterrate pigliano, & questi alberi fuggono molto le terre dure, & si insitano di tutte le sorti di insiti, che ho detto. In questi alberi cadono poche infirmità, perche non son di sua natura delicati, & se alcune ne haueffero ricorrasse a i rimedi, & alle cure che io ho dato in generale di sopra a tutti gli alberi. Le uisciole

fiore albe  
ne così ne  
signaflan  
son mo  
fanno, &  
mo apper  
in acqu  
modo a  
molto b  
han la r  
bo detto  
eser la  
all'inov  
le uiscio  
uando si  
scono, &  
delle uisc  
il suo br  
una cal  
cattiva

Siba  
Semig  
terre fre  
no humi  
che con  
marcir l  
aerosi pi  
son uerfo  
che sole,  
ni deboli  
no arena  
Non pos  
so, ne j  
non fara  
possono p  
ro, ma q

fiore alhora son tanto migliori, quanto son piu mature, il che non adiuue ne cosi nelle cerese, che si passan molto quando son maturate a esser colte si guastano, & si putrefanno. Son le uisiole anco piu sane, che le cerese, son molto contrarie alla flemma, & alla colera, perche le tagliano, & disfanno, & si ha da mangiar la mattina ināzi pasto, & in questo modo danno appetito. Di esse son le migliori, le manco agre. Son buone rinfrescate in acqua fredda, percioche oltre l'esser molto nette, si uengono in questo modo a rinfrescar piu, & piu estinguon la sete, & il caldo, & si conseruā molto bene appassite al Sole, & cosi secche, son molto buone per quei che han la terzana, perche tolgon molto la sete, & contra la colera son come ho detto, molto buone. Questi alberi si san buoni nelle uigne, & uogliono esser lauorati, & escanati, toltigli tutti quei germogli che gittan sotto o all'intorno. Vogliono esser seminate o piantate spesso. E l'acqua delle uisiole distillata per campana, e cosa molto salutare per gli occhi, lauandosi con quell'acqua che schiara la uista, & disfa certe tele, che ui nascono, & lieua la flemma di essi, & il dolore, & è meglio quella che si fa delle uisiole, che non sien molto mature. E la uisiola vn frutto sano (oltre il suo buon sapore) che pare a me che mille uisiole non bastarebbono per una cal'a. & che vna cerefa sia troppo, & auanza per vna città essendo cattiuā & dannosa.

## De gli alberi di castagne. Cap. 20.

Chia da sapere, che sono gli alberi di Castagne di molte sorti nell'essere, & e migliori de i frutti, ma tutti in questo si assomigliano, che ricercano terre fredde, ancora che nelle calde similmente si creano, pur che sieno humidi, ancora che non si irrighino quando sia lor necessario, perche con l'acqua che habbia continoua si genera molto fango, che fa marcir l'albero, nelle ualli, & ne i colli diuengano buoni, & in luoghi aerosi piu che ne i piani, massimamente se quei colli, & luoghi alti son uerso Tramontana, perche questi alberi ricercan piu tosto ombra che Sole, eccetto però, se non son, come dico. paesi freddi, richiedono terre ni deboli, & leggiere, che si assomiglian alla arena, ma non uoglio no arena, & si alleuano similmente in paesi, & terreno humido. Non possono sopportar ne terreno cretoso, ne grasso, duro, ne sego so, ne secco fuor di modo, che ancora che nascano in terre dure, non faran mai ben se il suolo non è humido. Questi alberi si possono piantar di ramo, & di barbatì che nascono al pie dell'albero, ma questi non riescon cosi buoni, ne cosi fruttiferi, come quei

O 3 che si

Cres. li. 2.  
cap. 42.  
li. 5. c. 7. li.  
4. c. 6 li. 12.  
cap. 12.  
Teof. li. 3.  
hist.  
Plin. li. 16.  
cap. 19.  
li. 17 c. 18.  
& cap. 20.  
Col lib. 3.  
cap. 20.  
li. 5. ca. 33.  
Aben.  
Palla Feb.  
cap. 25.  
Nouemb.  
ca. 15. nei  
uicini de  
proprietà  
tribus rerū.  
Plat. lib. 3.  
de sua Co  
zana.



che si piantano di semenza, & per questo secondo quel che dicono questi autori, è meglio piatar le castagne, l'vno per prima riescon migliori albe-  
 ri, & anco piu legghiermente si empirà un monte di quei che si planteran  
 di semēza, che de i barbati, che vsciranno dalle radici, e per diuentar poi  
 buoni è nece ssario di esser insitati, iquali non hanno quei che son posli di  
 castagne. Non dico io, che questi similmete insitate non sien migliori, poi  
 che ogni albero insitato migliora molto il frutto (come si è detto di sopra)  
 & si posson trapiantar le piāte di Nueembre. Hor per piantar la casta-  
 gna, bisogna che faccia come si dirà. Si han da scegliere le castagne delle  
 piu grosse, & piu saporite, & di certe che di sua natura si mondano se-  
 itesse, & restan nette della scorza interiore, sian ben grosse. percioche del-  
 le picciole, o nō nascono, o vengono le piante molto suanite, & son miglio-  
 ri le rotonde, che le lunghe, & perche molte si guastano, che non nascono  
 è bene che si apparti buona quantità di esse, et sia come ho detto, di albero  
 che carichi molto di frutto, ancora che ciascū riccio porti molte castagne,  
 & buone, & queste tali pongasi a sciugar all'ombra in qualche parte,  
 asciutta, et dopo che sieno bene asciutte, si ammononino da qualche bāda  
 appartata, & asciutto, & cuoprasi ben con arena di fiume, & indi a trēta  
 giorni liensi egli la arena, & gittinsi in vna caldara d'acqua fredda, &  
 quelle che notaranno, & staranno a galla sara le uane, & si potran gittar  
 via, & le buone, & sane, che son massiccie, se ne vanno al fondo. hor subi-  
 to queste sieno cauate, & si tornino ad asciugare, & coprire di arena, co-  
 me prima. & indi ad altro tanto tempo prouinsi di nuouo, nel modo che  
 si è detto, leuando via le cattine, & ritenendosi le buone. Et dice Crescen-  
 tio, che questo si debba fare duo o tre volte, fin tanto che arriui il tempo  
 nel quale si han da porre. Altri le conseruano in cantari o brocche con la  
 sua arena senza bagnarle, io tengo anco che sia meglio porlo di nuouo fra  
 l'arena in luogo asciutto. Il tempo del piantarle è per tutto il mese di No-  
 uembre, & di Decembre, & anco per Gennaio, & se son terreni freddi è  
 bene da mezzo Febraio, fino a mezzo Marzo, & per questo ha da esser la  
 terra molto zappata, & cauata, ben profondo il fosso, & fatto a guisa  
 di solchi, che è meglio che l'ara, come gli alberi, che ho detto di sopra, &  
 sia in terreno alquāto ritirato, accioche quini nō si fermi l'acqua, che le  
 immarcesca. Dice Plinio, che che si hā da porre da quattro o cinque insie-  
 me, con la punta di sopra, & cuopransi alquanto di terra, & pongasegli  
 alquante canne all'intorno, & se si pone ogni castagna separata, et da per  
 se, insieme cō qualunque castagna, pongasi una bacchetta o canna, perche  
 si sappia doue è, che si voglion molto purgare, & nettar d'erbe. La ter-  
 ra doue si hā da fare i simili solchi per porre le castagne, sia molto simile

a quella

a quella nella quale si hã da traspiantar, & sia alquãto humida, & asciu-  
ta, & non se gli gitti stabbio o letame che questo albero non ne ha bisogno  
& se pur alcuno ui se ne gitterà sia ben marcito, & uecchio, & molto me-  
schiato con terra in tanto che non si conosca quasi, che ui sia letame, et sia  
di uacca, & il traspiantato non sia fin che non sien passati duo anni, et si-  
ben sotto le fosse, perche gittan molto profonde radici, & accade, come  
dice Crescentio, uolergli piantare in terreni doue si seminan grani, anco-  
ra che ui fan molto male, eccetto che non sieno terre leggiere, et deboli. In  
queste terre si han da traspiantar rari, & modarsegli i rami bassi, che ua-  
dano alti, & non faccian ombra alla terra, & uada per suoi lignos, come  
dissi de gli alberi, ne quali si pògono le uiti, nel secondo libro doue io trat-  
tai delle uigne. Si han da traspiantare nelle Primavera. Ma se sono per  
porle ne i monti doue habbia solo a dar utile in produr castagne. sieno pia-  
spessi, perche similmente oltre l'auer piu alboreto, per star cosi diuētano  
piu dritti, & piu alti, & di miglior legname, ma nò han da esser meno ui-  
cino l'uno all'altro, che quaranta piedi. Et indi a uno anno, che saran tra-  
spiantati sieno mondati molto bene, & lieuinfi tutti i rami bassi, acciò si  
faccian migliori, & piu alti. Gittà questi alberi molti germogli al piede  
& alle radici, & si traspongono in altra parte. Il pottare, et nettar de gli  
arborcelli, & anco de i grandi è ben che sia nella Primavera. Questi albe-  
ri si possono insitar di coronetta, o scudetto, o cannello, meglio che di altra  
sorte. Dice Palladio, che si possono insitare amàdole in castagne. Et questo  
sarà in qualunque sorte di queste tre che ho detto, meglio che di niun'al-  
tra, ma sarebbe necessario, che la tal pianta di castagne, fosse esposta al  
Sole, perche l'amandola ricerca il Sole, e terreni caldi. E meglio insitar  
cerefe in castagne, perche ciascuna di queste piante ricercano terreno, &  
paese freddo. Et accioche ogni insito duri molto, & produca molto frutto  
han da esser gli alberi in alcune cose molto simiglianti. Questi dui alme-  
no si assomigliano nel nascere meglio in terre fredde che calde, & anco-  
nelle simili le cerefe saranno alquanto piu tardiue insitate in castagni che  
ne i suoi proprij alberi, o serà ben di insitar frutti tardiui in essi, come  
pera in uermezze, & peracie, & camuesas che parimente richiedono ter-  
re fredde, & fresche, & nell'insitar di essi sia tardio quando suda la scor-  
za che si espedisce ben dal riccio. Se si pigliano le puche del medesimo al-  
bero, & si insitino nel medesimo castagno saran le castagne migliori. Et  
quanto piu uolte si insitaranno tanto saran migliori, si come racconta  
Plinio di quell'albero di castagna che insitò del medesimo (dico delle sue  
puche) un gen il'huomo chiamato Correlio, & riuscì assai meglio che il  
primo, & dopo che egli morì un suo creato tornò a insitar quel che era in  
sitato



# LIBRO

fitato con la sua istessa puca, & riusci assai miglior frutto di esso che del primo, ancora che non caricasse tanto come prima. Si insitan bene in salce fra la scorza, & quel che in esso si insitano uengono alquanto tardi, & in questo modo si insitaranno in ulami biachi, & in altri alberi delle sue sorti, & similmente in noci. Se haurà infermità alcuna, guardasi per il rimedio in quel che dissi di sopra nelle regole generali de gli alberi. Quando son grandi non han bisogno di esser scauati, ancora che scauandosi non se gli farà danno. Ma quando sono piccioli, si uogliono scauare molte uolte, & mollificargli la terra, se si cortano o potano, gittano molto, & si ringioueniscono, & anco in molte parti doue si soglion tirar le uite in alto piu si preuaglian le genti de i castagni per far de i suoi germogli, perti con, & legni per porui, & sostenerui le uite che per i frutti, percioche il legno di essa dura molto sotto terra, & in acqua, & questo si fa doue è molto cara l'altra legna, & non se ne puo hauere. Non si ban da cogliere le castagne fin tanto che esse non sieno per cader da se medesime da i loro ricci, che alhora si sbattono con stanghe, & quelle che cadono con i suoi ricci, è beue di ammontarle da per se separatamente, & tenendosi cosi al quanti di, si aprono da se istesse. Et anco dice Crescentio che quelle di questa sorte si conseruano piu tempo uerdi, ma se fosse luogo serrato doue ne pochi ne cinghiali potessero entrare saria meglio per l'albero, & anco le castagne surebbò piu staglionate, che niun albero matura insieme il suo frutto, & anco sarebbe senza spesa, & senza pericolo di coloro che le colgono con le pertiche, lasciarle cader da loro istesse, & alhora son di stagione quando il riccio si apre da se medesimo. Le castagne son di grande nutrimento, & sustantia, & dan forza grande, & anco in molte parti come è nel Desinato si fa pane di esse cauandosi, et macinandosi come grano, & è la sua farina molto saporita, & anco macinata la mattina restringe il flusso del uentre. Si conserua molto bene al fumo in sacchi, & mangiandosi molte generan molti humori, & melanconici, nello stomaco, et oppilano le uene. Allestate si mollifican molto, & perdon quella malignità che hanno, & son buone dopo pasto che quietà il uomito, & riposa lo stomaco, & aiutano a digerire, & a orinare, & confortano il uentre. Elle son forte da digerire, & maggiormente a coloro che son di complessione stematica saluo mangiate con mele, o zucchero inanzi pasto, quanto crude son dannose a coloro che patiscono tosse, tanto piu sono utile oppilate, & ben cotte, & cosi calde mangiate di mattina con mele, & arrostate son di buona digestione. Chi ne mangia molte massimamente cotte se gli inacetisce lo stomaco, se delle farina di esse biana o melega impastata con aceto si farà poltiglia pasta sopra qualche infuagione delle te

te farà

te farà g  
gne che  
niuno al  
carne  
stagne  
moltip  
ci.  
asciut  
pioneg  
ge il flu  
grane c  
Il legna  
si tarm  
to sing  
è ancora  
ni cana  
altro di  
le casta  
rocca a  
piu ten  
albero  
cano  
alberi  
gelare

LEP  
salua  
tutti si ge  
terre mol  
qua si fa  
buoni son  
terre gra  
grosso che  
nell'alto  
di quei c  
ri non si  
anco di p

te farà gran giouamento. Son tali, & di tanto gran nodrimento le castagne che dice Galeno che dopo del frumento dan piu sustanza al corpo che niuno altre pane, & i porci che con esse si nutriscono son di molto saporita carne, et piu assai che quelli di ghianda. Se si abbruscian le scorze delle castagne, & se ne fa poluere, & si pone con spetie alla creatura nella testa moltiplicano il capello, & il medesimo effetto fanno le sue frondi, & i ricci. Si conseruano bene le castagne verdi coperte di arena, & in luogo asciutto. La scorza di dentro che sta unita con la castagna cotta in acqua piongiana o di fonte, & che rientri la terza parte, & beuuta restringe il flusso del uentre. L'ombra delle piante delle castagne è cosi cattina, & graue che consuma anco gli altri alberi che gli sono appresso, e piu sotto. Il legno della castagna è di gran durare cosi sotterra come di sopra ne mai si tarma ne produce vermi, purché sia tagliato alla sua stagione, & e molto singolare per legnami di edificio, & bisogni di una casa, & per acqua è ancora buono assai perche dura molto, & perciò di castagna si fan buoni canali da Molino, & buone botti da vino. Dice Palladio che non ha in se altro di male se non che e molto graue. L'acqua che passa per le radici delle castagne è molto cattina, & molto cruda, & anco i castagni doue non tocca acqua, producono piu sane le castagne, piu saporite, & si conseruan piu tempo verdi, & senza vermi, che se la terra doue è piantato questo albero non è molto secca, gli fa gran danno l'acqua. Questi alberi si seccano rare volte per gelo, & perciò son buoni per riparo di quegli altri alberi che son soliti a gelarsi, piantandosi da quella banda doue si sogli on gelare.

## Delle Prune, &amp; delle sue qualità.

## Cap. 21.

**L**E Prune son alberi ben conosciuti, di questi vi sono di domestici, & saluatici, & de domestici son molte differentie, & molte sorti, ma tutti si generano, & alleuan meglio in aeri freschi, & temperati che in terre molto fredde, o molto calde, e se nelle terre calde è abbondanza d'acqua si fanno anco buoni, & ancora che ne i colli, & luoghi alti si faccian buoni son con tutto ciò assai migliori ne i piani, & nelle ualli. Ricercano terre grasse, & molto humide, & nelle tali producono il frutto assai piu grosso che nelle terre fiacche, & leggiere. Vogliono guisa nel fondo, & nell'alto terra netta di pietre. Si piantano questi alberi bene di barbatì di quei che nascono al pie dell'albero, ma meglio di sue ossa. Questi alberi non si piantan bene di ramo che di molti pigliano poco, ne si fan buoni, ne anco di piantoni. i barbatì di essi sieno ben capati gentili, et dritti, et se do

Cres. li. 5.  
cap. 21. &  
26.  
lib. 8. ca. 7.  
Plin. li. 19.  
cap. 3.  
lib. 15. c. 8.  
6 & 13.  
li. 17. cap.  
11.  
lib. 22. c. 8.  
Theof. li. 2  
& lib. 3.  
hisor.



Palla. No  
uemb.  
ca. 9. ne i  
uerli.  
Magnin.  
parte. 3.  
Auic. li. 2.  
cap. 41.  
Bar. Ange  
licus de p  
rietati  
buserum  
lib. 17. ca.  
25.

ue si han da porre è terra calda. & paeje caldo, pongansi di Ottobre, No  
uembre, & Dicembre, & se terra fredda sia poco innanzi che dian fuori  
& sieno de i barbati che saran nati piu lontani da l'albero, & questo è il  
metter migliore. Dice Auicenna che è il suo proprio piatate nelle tai ter  
re di Febraio, & di Marzo. Facciãse gli le fosse se è in terra humida cupe  
non piu de tre palmi, ma se è terra secca, uada alquãto piu sotto come sa  
rebbe a dire vn palmo piu. Ancora che secondo che dice Crescentio non  
gitta molto profonda la radice, & il medesimo dice Plinio, & ciò si uede  
per esperienza, perche per i uenti si sogliono suellere, ancora che Teofra  
sto dice che si debbano piantar ben separati l'vn dall'altro, a me non pare  
perche questi alberi si sogliono gelare, & quãto piu staranno l'uno appres  
so all'altro men danno lor farà il gielo. Et anco Crescentio dice che non  
debban star molto appartati percioche nõ si occupa l'uno l'altro ne si fan  
danno. Quanto al piantare, & por dell'osso si fa nel modo seguente. Douẽ  
dosi seminar l'ossa per trasplantar poi l'albero mettasi non piu sotto di vn  
palmo in terreno molto zappato, & mollificato, & si posson queste ossa  
porre o di Inuerno se è terreno caldo, & asciutto o nella Primavera se  
è terreno freddo, & humido, che è di Febraio, & alquanto di Marzo, &  
quei che si planteranno in questo modo la Primavera tẽgansi tre di amol  
le in lessia che ne sia aspra ne forte, et in questo modo nasceran piu presto,  
& indi a duo anni trasplantinsi, & dice Crescentio che al trasplantargli  
o sieno barbati, di radice, o di osso, che se gli uingano le radici con sterco di  
uacca, & se si piantano ossa, per non si hauer da trasplantare, uadan posti  
ben sotto quanto arriui al ginocchio, & cuopransi poco, & l'anno seguen  
te che saran cresciuti uguagli si il terreno, & in questo facciasì secondo  
la regola che si disse dell'amãdole, ma queste tale ossa si hã da porre nella  
Primavera o che faccia tempo asciutto, perche se fosse tẽpo molto humi  
do o come nel mezzo dell'Inuerno, accoglierebbe acqua la fossa, & con la  
molta acqua si affogarebbon l'ossa o si marcirebbono. Seminandosi certe  
prune grosse, & rosse che si chiamano porcale nascono molto bene, & an  
co l'altre d'altra sorte, & dice Crescentio che di prune si possono far buo  
ne fratte o serrature di campi quasi come di macchie, & spine, che anco  
ra che nõ sieno pungenti se si piatano molte ossa di esse fanno la macchia  
spessa, & non lascian pasare, & per questo effetto son migliori le prune  
che fan piu germogli. Et in questo modo faran fratte da serrare, & frut  
ti da mangiare, & anco per pascerne i porci, & questi si hanno da fare in  
questo modo. Trasplantinsi le prune spesse, ne se gli tienino i figliuoli che  
gittano che son maschi, ma come ho detto in altro luogo presto periscono.  
gli alberi a quali non sono isirpati i germogli che gittano di sotto. Le pru

ne

ne uogliono esser di un piede, & non alto, & tagliato di ramo acciò con l'ombra sua uenga a coprire il pie, & lo mantenga fresco, & questi alberi ancora che maturino piu presto il frutto che è uerso il mezzo di, è non dimeno assai migliore quel che matura alla sua ombra, et di miglior sapore, & piu durare, ne si corrompe cosi presto, ne genera uermi, come quelle che son uerso il Sole, ne si annebbia, & perciò è bene che stieno spesso per che manco Sole dia sopra il frutto. Io non dico che questi alberi ricerchino ombra, & meriggio, ma dico che il gran Sole gli fa peggio. Se questi alberi sono in terra dura, & fredda, & se gli da letame non gli caderà il frutto, con conditione che sia in terre fredde, & non calde, che nelle calde non sopportan letame ne gli fa profitto alcuno, anzi che in terreni caldi con esso producon frutto di cattiuo sapore. Questo dico intendendo che sia letame di bestia, che cenere è qualunque altro sango gli fa grande utilità, ma se è terra che si irrigghi ricercano letame pur che sia ben marcito. Si insitano bene in qualunque sorte, e si han da insitare, o inanzi che suda no gomma che è di Gennaio, o quando han già lasciato di sudare, che è di Maggio, & di Giugno, & si insitano meglio di mensa, & di scudetto che d'altra sorte. Si insitano bene in persichi, & saranno in essi maggior i frutti insitati, & piu saporiti, & similmente in amandole, benchè in esse non crescon molto, & riceuon in se similmente amandole, duraznos, albercocoli, mela, & pera. Insitati in amandole produrranno il seme dentro di amandola purchè sieno insitati o di mensa, o di passare, & il medesimo è nelle auellane. Si insitano parimente in rouere o in castagne. Quei che si insitano in moniaci, & albericocoli produrranno il frutto molto simile a i medesimi albercocoli insitati in naraci maturaràno i frutti a buon'hora. Gli duraci ricercano terreni piu freddosi che niuno de gli altri pruni, & anco piu humida, e questi si fanno meglio insitati in Cernali che gli altri e tutti gli altri in essi come ho detto di sopra nel capitolo generale de gli insiti, & assai meglio in prune saluatiche che in altri alberi trapiantandosi dopo i Cernali. Questi alberi sono migliori piantati se il terreno gli è accomodato uerso il uento di Mezzodi, piu che uerso niuno altro aere come dice Auicenna, onde potremo ben uedere esserli in qualche cosa contrario il Sole come ho detto di sopra. Se è terreno caldo doue sta, & ha terreno casalingo alle radici, & gli fa danno dico nelle superficie, lieni segli tutta & in suo luogo gittisegli terreno netto di pietra. Gittandosegli alle radici secce di uino o di aceto produrranno piu tosto i frutti & piu saporiti. Hāno le prune alcune infirmità, & se stanno come suaniti, & marciti, gitti segli al piede alpechino che non sia salato con altre tanta acqua o cenere, e questa è meglio di sarmenti, & sia questo in tempo freddo, perche se fosse

in



in tempo caldo, & secco con questo riceuerebbe danno, o orina di huomini ben marcita con altre tanta acqua, & se gli cadessero i frutti, faccia si in una delle radi principali un buco, & mettasì in esso una zepetta o bastone di un legno uerde, & questi alberi sogliono hauer molte uolte uermi o formice, & perciò è buono di hauer una mescolanza di almagra, & aceto, & con esso si impiastri doue ne saranno, purché non se gli ne metta in troppo grande abbondanza, perciò che in quel modo che uccide i uermi nuoce all' albero, & quel che per medicina si mette essendo troppo torna dannoso. Per l'altre infermità uedasi quel che ho detto di sopra ne i rimedij generali de gli alberi. Si sogliono in questi alberi molte uolte arrugar le frondi in alcuni rami, & quiui si sogliono generar uermicelli, & aragne, & di una frasca si guasta un ramo, & di un ramo tutto uno albero, & anco i uicini che gli sono al lato. Onde da quella parte che diuen- teranno questi frondi così arrugate, taglinsi prima che il male uada piu oltre, abbruscinsi alhora, perche ancora che si lascino i rami ne' quali sono, restano però così infermi di quel male, che in gran tempo non tornano poi in se istessi, ne dan frutto, & contaminano l'albero. Le prune sono alberi che uiuono lungo tempo, ma per quel tempo che durano sono di maggior utilità che gli altri, perciò che uengono i frutti presto, & ne portano assai, & se ritruouan terreni, & siti secondo che si conformano alla natura loro, sono ostinati in non morire che per infermità che gli arriuiino mai periscono si come dice Teofrasto. Io uiddi certi alberi di questi posti lontan da terre habitate, a quali i pastori leuauano la scorza da ogni bāda, & ni metteuano dentro chiodi, che attraueruauano da una bāda all'altra, & ue gli lasciavano, & sempre quegli alberi uiueano, & anco uiuono senza esser mai coltiuiati, & producono de' frutti. Questi alberi o han da stare in terreni alquanto humidi, o esser irrigati molte uolte, & scauarsi di continuo la terra al lato. Di tutte le prune son le migliori alcune chiamate Damascene, perche uennero primamēte da Damasco, sono lunghe sottili da tutte le bande, & grosse in mezzo, & son anco del medesimo sapore, & dolce alquanto. Vi son le Verdegne, che dall'esser uerdi pigliano quel nome. Sopportano piu tosto terre calde, che altre, son molto saporite, ha un poco dell'agro, ma son di forte digestione, & non se ne deo no mangiar molte. Ma percioche secondo i paesi sono i nomi di diuerse sorti di questi frutti di prune bianche, uerdi, & rosse, lunghe, grosse, rotonde, & piccioli, non accade trattar di esse particolarmente se non dire, che tutte ricercano vn medesimo terreno, che è quel che si è detto di sopra. Tutte questi sorti di prune si potran cogliere, & mangiar con il suo fiore perche diletmano, il che non si ricerca ne gli altri frutti, eccetto nelle uue.

per

per conseruari ſon buone le Damascene, & le frateſce, & queſte ſi riſer-  
uano in queſto modo. Empieſi vna ceſta di eſſe quando ſon ben mature, &  
ſi ha vna caldara piena di leſcia di cenere di ſarmenti, piena d'acqua che  
bolla doue ſi mettono, & iubito ſi cauino, & ſe in eſſa acqua ſi uoleſſe met-  
ter vn pochetto d'olio non è ſe no bene, dopo ſi mettono al Sole ſopra tauo-  
le. Altri ſono che le paſſano in cambio di acqua calda in acqua marina,  
• un poco ſalata pur meſſa al fuoco, & bollèdo. Altri le mettono ſenza al-  
tro coſi ad aſciugare al ſole, & tutte queſte ſorti ſon buone per coloro che  
han ſete nelle febri o ſenza meſſe in acqua, & mangiate mollifican il uen-  
tre, cotte in acqua gioua alla toſſe, & fan digerire le materie che le cauſa  
no beuuta quella acqua, & ſon buone per quei c'hanno doglia di coſta. Si  
milmente ſon buone le duraci per conſeruar ſecche, ma molti le paſſiſco-  
no con l'oſſa, ma ogni ſi tutto che è toito dall'oſſo per conſeruare, & appaſſi-  
re è miglior dell'altri, & nò ſi ha coſi ſenza oſſo da paſſar per acqua cotta  
ma coſi come ſono porle al Sole, rieſcon dopo alquanto agrette, & leuà la  
ſete, & uerdi, & ſecche ſon molto buone, et ſalutifere còtra la colera. Al-  
tri l'infilano, & coſi infilate le mettono al Sole, & altri ſono che le aſciu-  
gano in forni, & altri tagliano i rami che ſon pieni delle endrine, et li ap-  
piccano doue ſia aere, et quiui appaſſiſcono. In queſto ogn vno faccia ſecò  
do gli parerà più al propoſito. Le prune mangiate a degiuno mollificano  
il uentre, o ſecche, o uerdi, ne ſi intenda uerdi per maturare. Et per que-  
ſto ſon migliori le Damascene, & ſuoi ſimili, & ſe inanzi che ſi mägino  
ſi tengono alquãto in acqua fredda fanno purgar la colera per le parti di  
ſotto, & riſreſcano lo ſtomaco, ma ſe ſe ne mangian molti, ancora che ſiè  
delle migliori che uì ſieno faranno noꝝimento. Le Duraci ſecche riſtringo-  
no il uentre, & danno appetito, & le ſaluatiche lo reſtringono oltre mo-  
do. & per queſto ſi danno da' medici a quei che hanno il fluſſo di uentre,  
et anco ſe ſi cuocono gran quantità di prune ſaluatiche in uino dolce tãto  
che rientri per la metà beuendofene vn gran bicchiere reſtringe molto le  
cancere, & anco il medefimo effetto farà la ſcorza della ſua radice coſi  
cotta, & beuuta. La gomma delle prune ha molte uirtù, maſſimamente  
quella delle Damascene, che mägata a digiuno ſpezza la pietra della ueſ-  
ſica, che aſſottiglia le materie groſſe, & le taglia, ammolliſce il petto, &  
reſtringe il uentre, perciò la deono mangiare coloro che hanno il fluſſo del  
uentre, & còſolida, & ſalda le piaghe, et diſfacendofi con aceto liena uia  
le lentigini del uiſo, & maggiormente nelle creature picciole, & fa mag-  
giore, & o più poſſente operatiõe ſe ſe gli mette all'intorno un poco di me-  
le o di zuccaro, & confortà la uiſta queſta gomma quando ſi fregan con  
eſſa gli occhi, & mettendofi nell'inchiostro da ſcriuere ſi affina molto con  
eſſa,



essa, & fa che la lettera duri piu senza spengersi, & se del sugo delle frondi si farà gargarismi non lascierà correr materie flemmatiche alla gola. Se si uogliono hauere di questi alberi, barbati da piātare lascisi a ciascuno vn paio di essi, & non piu, & questi saranno i piu dritti, & indi a duo anni si trasplantino come ho detto. De i cedri parleremo piu innanzi nel capitolo de i Naranci.

## Dei Cipressi. Cap. 22.

**C**ipressi son certi alberi che nella foglia si assomiglia molto a ginepri, & ha il piede alto, & dritto, naturalmente sono migliori ne i paesi caldi, & nelli temperati si allouano mediocrement, ma nelli freddi non si allouano, o riescono suaniti, et essi tardan assai piu tempo in crescer che nelle terre calde, ne si fan cosi grandi ne di tal legno. Son migliori in luoghi alti, & in coste massimamente uerso il Sole che nelle ualli, & luoghi ombrosi, dico di miglior legno. Questo albero solamente nasce di femenza, che non gitta barbato al piede, ne altri germogli de quali si possono metter con piantone o ramo. Di femenza si mette in questo modo in luogo, che sia bene asciutto, & che sia stabiato di molti giorni, & lo stabbio sia diuentato gia terra, et molto mescolato con la terra, facciasi una fossa cauata ben sotto con una zappa, & molto ben trita, & ugalata, & netta di tutte le pietre, & sia lunga, & stretta, accio che di fuore si possa fare quel che gli sarà necessario senza entrar dentro di essa, & si han da cogliere le noci del Cipresso o di Gennaio, o di Maggio, o di Settembre, perche alhora son le sue stagioni, che questo albero fa tre uolte l'anno le noci. & ne i tre tempi sopradetti si han da cogliere, & si han da seccare al sole, & romperle, & di esse si trarrà fuori una semenza molto minuta della quale si puo porre da per se qualunque particella di esse. Cauisene buona quantità perche bisogna di seminarle spesse, & asciughisi ben questa semenza al Sole, & nel mese di Aprile quando sia la terra molto calda, & se è temperata semininsi di Maggio, & in giorno sereno, & senza uento, che se pur fosse quel giorno ruscida, ricene molto danno, & con un criuello spesso se gli cerna la terra di sopra molto sottilmente, & molto uguale, & non piu alta di un dito o diui al piu, perche se se gli gitta la terra molto alta per esser la semenza minuta molto & fiacca non ha forza da uscire, & si uiene a marcire, & perdersi. Et in questo tempo fin tanto che sia nata guardisi molto dalle formiche che lo mangian uolentieri

tieri, & se ue ne pratica niuna ammazzisi, & uedasi quello che io ho  
 scritto nelle regole generali di questo terzo libro, & fin tanto che nasca  
 si ha da inacquare molto leggiermente ogni tre di una uolta inanzi che  
 nasca il Sole, o sù uer la sera, & questo è il meglio, & è bene di adacquare  
 lo con una scopa acciò che l'acqua vada ugualmente. Dopo che è nata  
 non uole acqua se non poche uolte, perche se si irriga molto, periscono o nõ  
 escono al proposito & come douerebbono riuscire, & ancora che quando  
 son grandi riceuan l'acqua, la troppa non gli è sana. Si han da scauar  
 senza toccar le radici ne entrar nell'ara perche quello che sarà pesto subì  
 tamente perirà, & in nascergli l'herba a torno presto se gli lieui inanzi  
 che pigli forza, perche dopo che è grande se ne porterebbe seco il cipresso.  
 Et perciò che quanto nascono, & son picciolini gli secca, & abbruscia  
 il Sole pongasi fuor dell'ara una forca per porui, & estenderui sopra un  
 panno che gli faccia ombra, & sia tanto alto posto che possa per di sotto  
 passare una persona per quando sia bisogno di scauarli, & zappargli, &  
 di questa ombra non ha bisogno più che il primo anno, & il secondo per  
 esser riparati dal Sole, & dal freddo, & da i geli, di notte. Quando  
 son picciolini si uogliono cibare, & coltiuar molto, che quando son poi  
 grandi non han necessità ne di questo, ne d'altra cosa. Anzi secondo  
 che dice Plinio ogni lauoro gli è dannoso, ma io me penso che non se gli  
 possa mai far danno con lauorargli, & trattargli bene. Si traspon  
 gono quando han cinque o sei anni, & quanto piu giouani si traspongo  
 no tanto piu uengono migliori, & se si traspuntano grandi non  
 pigliano. Et dice Teofrasto che gittano le radici nella superficie  
 della terra, & picciole, & perciò si deue far la fossa larga acciò piu  
 larghe, & piu forti le possan distender sotto. Ma se è terreno humi  
 do non sia molto sotto ne molto cupo, & se secco profondo quanto quat  
 tro palmi. Sono in questa sorte d'alberi maschio, & femina, il ma  
 schio cresce piu alto, & uan le sue rami piu raccolte, & piu stret  
 te, & per questa cagione son piu belli per claustri, & per giardi  
 ni. Si posson piantar l'un con l'altro, & tondargli come l'huom uo  
 le, ma molto meglio è la sua altezza che quel che ha di buono il cipres  
 so è l'altezza ben raccolta come si nota in molte parti della sacra scrittu  
 ra, ne stan bene col tondargli tenergli bassi, oltre che non uiuon poi tanto  
 l'uno perche si spoglin delle frondi, & anco perche si secca subito. Il tra  
 spiantar di essi è di Marzo, & di Aprile, & non tardan molto in scere.  
 In molte parti si fan ricche selue, & arboreti di essi per vender il  
 legno per esser de i piu preciosi legnami che si trouino, & il luogo per  
 far simili alboreti sia di terra dura non humida, & se si ha luogo in costa,



Et esposto al Sole quiui si piantano ancora che faccia similmente bene in  
 piani che non sieno eccessiuamente humidi. Non uogliono leuame anzi gli  
 fa danno. Il legno del cipresso da singolarissimo odore, Et e per casse mol  
 to pretioso giamai si tarma ne crea vermi, ne si fende o spacca se non gli è  
 fatta forza, Et anco doue sono le sue noci o foglie non sarà mai ne tar  
 me uermi che guasti panni, però per conseruargli questo legno è molto sin  
 golare, oltre che gli dà buono odore, Et sempre par che questo legno sia  
 nuouo ancora che sia molto vecchio. Dura gran tempo tãto che par quasi  
 che sia eterno, Et che non manchi mai, ma è ben vero che il suo odore fa  
 molte uolte doler la testa quando è troppo, Et molte uolte suda questo le  
 gno secõdo che dice Teofrasto, et anco nel libro de Proprietatibus rerum,  
 dice che se si tagliano questi alberi tornano a riggittar nuoui rami, ma nõ  
 è così anzi si secca, et Plinio che meglio l'intese dice, che se è tagliato mai  
 torna a gittare, Et per questo i Gentili gli appropriauano i morti. Nel  
 l'Isola di Creta che hora si chiama Cùdia, doue di essi son grãdissime mon  
 tagne che vi nascono naturalmẽte, ancora che si tagliano tornano a rigi  
 tare secondo che racconta Pietro Martire nell'ambasciata che andò a fa  
 re in Babilonia al gran Soldano. Questo albero non si pno insitar ne in  
 esso, ne in altro, se non fosse passato, Et anco a questa guisa non crederò  
 che pigli. Non patisce infermità, solamente si ha da usar diligenza con  
 essi che vadano dritti fin da piccioli. L'olio del Cipresso restringe, Et in  
 durisce, strigne le gengiue, lieua il dolore de i denti, restringe il flusso, Et  
 sana le piaghe della matrice, Et strigne anco le piaghe che gittano. E  
 buono aaco per le abbruscature, Et finalmente tutte le cose del Cipresso  
 ristringono. le sue frondi peste, Et poste sopra la morsicatura uelenosa  
 uano, Et se alcuno sputerà sangue faccia poluere àelle noci o galla di esso.  
 Et beuata, che consolida molto, et benedosi in uino la mattina allunga l'a  
 lito a chi l'ha corto (secondo che dicono) Et le foglie verde peste saldã le  
 piaghe. Le noci di esso macinate cõ farina di orzo ammassata, sana posta  
 gli sopra, Et stringe la tigna, Et fortificano i capelli, Et restringe il ca  
 tarro. Peste ben queste noci, Et mescolate con fichi secchi, mangiano, Et  
 consumano la carne superflua, che nasce nel naso. Cotte in aceto leua il  
 dolore de i denti, Et la poluere di esse beuuta in uino sana il flusso  
 del corpo, Et aiutano a ritener l'orina a quei che hanno una infermi  
 tà chiamata strangolaria, Et peste le sue foglie, Et poste nel uentre ristrin  
 gono il flusso. Il fumo di questo legno è molto sano contra tutti i mal  
 odori, Et uelenosi, massimamente in tempo che sia l'aere corrotto, Et pei  
 silentiale.

## De i Persichi, &amp; Melacotognæ.

Cap. 23.

**I** Persichi son alberi che uogliono piu tosto terreni caldi, pur che habbi no humore, & uogliono parimente terreni arenosi, & leggieri, & humididi, & se tale aere, & terre affrontano come ho detto uiuon piu tempo, & dan maggior frutto, che nel freddo ne uentoso, & con i uenti riceuon gran danno, si perche gli gittan a terra molto i fiori, come anco perche gli sebiantano i rami, massimamente quando hanno il frutto, & per questo si han da piantare per Sermeiores in ualli o luoghi aprici, & di Sole o luoghi guardati da uenti.

Son alberi che uenon su presto, & presto si inuecciano, & anco ra che si possan piantar di ramo o di alcuni germogli di quei che sogliono gittare al piede, rade uolte affrontano, ne anco quei che affrontano riescon molto buoni, & per questo e meglio. poi che ha semenza buona nel l'ossa, porgli con essi, & ponendosi, perche habbin da rimaner doue si metton la prima uolta, uada messi ben sotto quanto arriuono al ginocchio, gittandosegli poca terra sopra, & dopo che fian nati uada se gli gittando terra, & cresciuto l'anno seguente uguagli si alhora la fossa con la terra al par del terreno ordinario, & in questo modo gitterà le radici di sotto, & non sia mestiero di trasplantarli. Faccia si una ara grande, & ben lunga, & cauata ben sotto, & se se gli gitterà stabbio, sia poco per che con lo stabbio si crea il frutto molto insipido, & se la terra e temperata o calda, o secca semininsi per il mese di Ottobre, & di Nouembre, & se è terra fredda di GENaio, & Febraio. & alcuni sono che li seminano di Settembre in paesi caldi, ma ancora che essi piglino doue siano seminati o posti o doue sien trasplantati, con tutto cio son migliori assai quei che son messi in tempi conuenienti.

Tutto l'Inuerno inanzi Natale è buon tempo per seminare o piantar l'ossa in qualunque paese si sia. Sia un osso separato dall'altro quanto un piede, & mezzo, o dui, & uadan profondi quanto un palmo con le punte poste uerso il basso, & quanto piu a minuto saranno in acqua ti tanto piu presto nasceranno, ma sia il tale adacquare a prima sera. Quando son piccioli si han da cauare, & sarchiare molte uolte, & quei che gli uogliono porre doue non si han da irrigare, pongagli in fossa come ho detto di sopra. Questi altri transpongansi quando hauran duo anni, & faccia si la fossa cupa, & stretta, & pongarsi spessi, perche in questo modo si ueniranno a guardar meglio dal uento l'un

Agricolt. Diuersi.

P l'altro



# LIBRO

l'altro, & dallo eccessiuo caldo. Se quando si seminano son tenuti qualche di inanzi a molle in acqua azzeffaranata, & dopo saranno irrigati con acqua di zaffarame fin che nascano, usciranno i frutti gialli, & molto belli, & il medesimo credo che sarà di qualunque altro colore, & per questo è bene che si semini o pianti il seme di dentro senza l'osso. Altri accioche nascano rossi pigliano certe carote molto uermiglie, & grandi, in una di esse mettono quel seme, & amandole, così si sotterrano, & caua sugo di altre di più, & con esso adacquano la semenza prima che nasca, & in questo modo riesce il frutto in modo che par sangue, di questi colori ue ne son molti in Italia. Perche nascano scritti, secondo che dice Palladio, bisogna che si semini l'osso, & dopo che cominceranno ad aprire canisi fuori la amandola che è dentro, & in essa si scriua quel che a l'huomo piace con terra rossa, & dopo tornisi a metter dentro, & riunir l'osso, & ben serrarlo, rimettendolo sotto terra come era prima, & è cosa marauigliosa se gli è così. Et se si insitano in platani diuengon rossi come dice il medesimo Palladio nel capitolo sopradetto. Riceuono ancora in se odori, & sapori si come ho detto delle uiti, & de gli altri alberi. Si insitano persichi di scudetto o coronetta o canautilo molto meglio che in altre sorti, & percioche hanno la scorza grossa, & buona, & il suo legno è brozzoloso, & secco, & perciò non riesce molto per insitarsi nel tronco.

Dice Crescentio, che nelle terre frigide si insitano di Gennaio, & nel le calde di Nguembre, ma è molto meglio, piu sicuro, & piu tardi per Maggio o Giugno essendo paese freddo, & se è caldo nel principio d'Aprile che fa caldo, & sudano gli alberi saluo se non fosse di pucca in tauola, che in questo modo ha da esser prima che dia fuori, & nel medesimo nel segato o nel forato. Se si insitano in melacottogni, & ciò si ha da fare pessandogli per il melacotogno, si come dissi di sopra nel capitolo de gli insiti danno melacotogne di piu eccellente sapore che non è il persico, & son dure, & buone per trapiantarle, si han da seminare in terreno come sono la sua polpa, perche nascono meglio che seminando si l'osso solo che alhora uiene ad hauer l'osso non perfetto. I persichi si insitano bene in prune, & quiui piglian meglio, & i persichi in amandole, & in questo modo insitati l'amandola che è dentro l'osso sarà mandola, et fa il medesimo insitati in auellane, ma acciò l'amandola di dietro sia, & di uenti la uera amandola ha da esser fatto l'insito in essa o di mensa o di passato. & affermano coloro che ne hanno esperienza che se si torna di nuouo a seminare l'osso del tale durazno di essa nascerà poi amandola, & no durazno,

razzo, & al parer mio ha con se la ragione, & il medesimo sarà de gli al  
 tri alberi che saranno insitati in questo modo dico prune, moniacchi, albe  
 ricocoli, & simili altri che habbino ossa. Insitati in lauri uiuono piu te  
 po. & in esse si possono insitar d'ogni sorte, però assai meglio nella scorza  
 che nel trôco, & acciò che il frutto non habbia osso insitinsi nel falcie, e di  
 ciò pongasi mente a quel che dissi di douer far si nelle regole generali de gli  
 insiti, & similmente dice *Abencemf*, che si fa nella radice un buco, &  
 dentro si metta un bastone di uimine, che produrrà il frutto con l'osso mol  
 to picciolo. Se quando sono in fiore si adacqueranno tre o quattro di  
 uerso il tardi ogni uolta con una coppa di latte di bestiame minuto, & è  
 meglio di capre, portaranno i frutti maggiori, & piu saporiti, & molto  
 singolari per farne presenti a gran signori. Questi alberi han da esser  
 di un piede, & copado, perche si possa diffender dal Sole, & son piu sicuri  
 da uenti se sono in paese freddo, han bisogno di esser inacquati, ma se è hu  
 mido nò. Ma ne i paesi secchi uogliono molta acqua, & esser irrigati di  
 notte. Han parimente gran bisogno di esser mondati, & nettati da i rami  
 secchi nel mese di Nouembre, & dice *Palladio*, che se se gli taglia qual  
 che ramo uerde, che se gli fa gran danno, essendo ramo grosso, & in paesi  
 caldi, ma essendo in paesi freddi o temperati, piu tosto gli sarà utile, essen  
 do però ramo uano di fuori, & non de principali, & non buono. Se questi  
 alberi si infermano piglisi fece di buon uino uecchio con altre tant'acqua  
 & gittisegli alle radici. Se han formiche o altri uermi, che gli tormen  
 tino, piglisi cenere, & *Alpechino* non salato, & con esso si empiastrino o  
 doue sono orina di buoi con poco di aceto, & con esso si bagni bene il luo  
 go doue stanno, ouero acqua di Toruifca. Perche non gli possa far danno  
 la gelata, dicono che se gli habbia da gittare letame al piede, se il frutto se  
 gli suol cadere, gittisegli una zeppa di lentisco alla radice inanzi che fio  
 risca, & diasegli un foro nel tronco, & in esso mettasì un bastone uerde di  
 falce. Se producono il frutto arrugato, & cattiuo, fendasegli nel mez  
 zo la scorza per il lungo alquanto da alto a basso, per dui o tre parti, &  
 dopo che habbia sudato alquanto per quel luogo empiastrisi con creta,  
 & con paglia. Gli è molto utile contra molte infermità. Questi alberi  
 per la maggior parte, perche il gelo fa lor gran danno, & similmente i ue  
 ti, richiedono luoghi asciutti per il gelo, & aprici per i uenti, & piu di  
 Tramontana che d'altro. Et sogliono similmente caricar molto, & per  
 ciò periscono piu presto, & non producono simil frutto, se gli ha da potar  
 di esso quella parte piu suanita, & men raccolta, & infruttifera, & doue  
 son piu spessi i durazni, & i persichi, si perche quei che resteranno nò uer  
 ranno a cadere, come anco perche saran piu perfetti, piu grossi, & piu sa  
 porosi,



L I B R O

porosi, e piu sustantiosi. Han da esser scauati sotto quādo gli uogliono cader le frōdi, perche cadono, e che cadono dētro quella fossa, & scauatura fatta percioche gliē di grāde utile, & e di piu eccellenza, & profito per essi, che niuna altra sorte di letame che se gli potesse dare, & percioche quando caricano di frutti, se gli spezzano, & schiantano molti rami, bisogna che se gli mettan sotto forche che gli sustentino. Passati pigliano in tutte le sorti di alberi, & di questa sorte si posson fare o che uengano di buon hora o tardini insitandosi in alberi che sieno piu primatici, che essi o piu tardi ui. I durazai, & persichi si possno conseruare aperti, & secchi al Sole come fichi, e perche il durazno non si apre a quel modo che nō si stacca dal l'osso, piglisi, & con un coltello taglinsi all'intorno per due ua un cane lo o attrauerfati, & ritorcansi, & cosi distaccara l'osso come i persichi. si possno far passi al Sole, & dopo l'esserli appassiti al Sole, mettansi al l'ombra, acciō non si disecchin molto, & se si mondano per passar son piu teneri, & di miglior digestione. Altri gli metton nel mele come conserua o in zuccaro. Per conseruargli qualche di uerdi, piglinsi quando sono al quanto duri, & gittisegli nella fossa del picciuola pece calda, & ripongan si in qualche uaso ben coperto. altri gli fanno una camiscia di cera, & gli ripongono in luogo riparato dall'aere, & questa io reputo miglior ricetta di tutte l'altre. Son di piu eccellente sapore i Durazni, che i persichi, & anco piu sani, & di miglior digestione, & sapore. Si han da mangiare a digiuno, o innanzi ciascun'altra uiuanda, & sopra esso beuere alquanto di uino perche il uino gli liena alquanto di quella malitia che ha da se et molti sono che gli gittano in uino a molle, & non beono quel uino, perche in esso lasciano il male che hanno. Altri sono che gli pongono mondati al sereno la notte in uino bianco, et la mattina gli mangiano, et beono altro uino, & in questo modo muouono il uentre. Dopo pasto mangiati son dannosi mangiati freschi, & non secchi, & inanzi mangiare danno appetito, fanno orinare, & aiutano la digestiōe, & lieuan il dolore della bocca, et dello stomaco, dopo pasto son buoni quei che sono appassiti, che parimente fan digerire. Il suo odore conforta molto il cuore, & son buoni contra il dolor del cuore, ma māgiandosene molti ingenerano flemma, et son graui. Si conseruano uerdi secondo il Platina gittandosi in sale disfatto, & ridotto in acqua che si chiama Salamora, & fra giorno si cauino, & net tinsi molto bene mettendosi in un cantaro con sale, et con aceto con un'er ba chiamata Asedra. Il sugo delle frōdi de i persichi beuuto ammazza i uermi, & gittato nell'orecchie uccide anco i uermicelli che ui nascono. & li conserua che si fa del fior di esso fa purgare, perche ē di sua natura pur gatina. peste le foglie, & posto nel uentre, & stomaco ammazza i uermi.

Polie

L'olio fatto delle sue amandole gioua contra l'ensiagion delle gotte, & contra il dolor dell'orecchie, & le amandole di essi macinate con vn poco di aceto, & olio lena il dolore, & ardor della testa. essendo secco questo frutto dà molto nodrimento al corpo, però genera mali humori, se se ne mangian molti, ma magiandosegli dietro le sue amandole, non fa tanto danno & questo si usa molto in Italia. Il sugo delle foglie beuuto con uino o con aceto è buono contra il ueleno, & ammazza similmente i uermi. I fiori de i persichi mangiati san purgar il uentre, & il medesimo effetto fa beuuto il sugo di essi, & se è in gran quantita lo corrompe. Questi alberi son cattiuu done son pecore, che essi mangiando delle foglie riceuono di esse gran danno. V'iuono i persichi, & Durazni lungo tempo, se sono insitati in amandole, dico piu tempo di quei che son posti da se non insitati, i quali son di sua natura di corta uita.

Delle Quercie, & Ghiande, & sue proprietà.

Cap. 24.

**R**euemente uo' dir delle querce, peche non son alberi delicati, che habbian bisogno di molta diligenza ne lauoro, & anco perche essi per la maggior parte nascono da per loro. Ma in Spagna è la gente tanto trascurata, che non si fa preualere se non di quello che naturalmente nasce, & se comincia a tagliare uno bosco di quercie per far legna non fanno ne si curano di inferirne, & piantarne de gli altri perche crescano mentre si uengono tagliando i uecchi, che quando hauesse consumati i uecchi gli altri sariano nella sua stagione, non so se procede da cattiuua costellatio ne, che Spagnuoli di lor natura habbino cosi poca cura del futuro. Le quercie ricercano piu tosto aere caldo che altramente, & ne i temperati fan bene, ancora che non escano cosi grandi. Ne i paesi freddi non si allenua bene, che si fan tanto uani, & suariati che non è cosa buona, & cosi parimente riescono i suoi frutti. Ricercano qua i si uoglia sorte di terreno ancora che migliori nascano, e migliori in terreni leggieri, o arenosi, che ne i grassi, & graui. In ciascun sito si allenuano, o alti, o bassi, & terre asciutte son le migliori. Si possono poner di dua sorti, o di barbati, o di suoi frutti, che per uia di piantar rami, o piantoni rade uolte affrontano. i barbati si han da porre quando hauran dui o tre anni, & la fossa non ha da esser molto cupa, & sia larga, & si han da porre del mese di Gennaio, & Febraio. Et per questo bisogna, che sieno de i barbati che nasceranno alquanto lunge dall'enzone, che son migliori, & causi con le maggiori radici, che possono cauarsi. Le ghiande per porre, & seminare han da esser colte

Plin li. 16.  
cap. 7.  
Cres. lib. 5.  
cap. 32.  
Virg. lib. 1.  
Georg.



# LIBRO

in stagione ben curate, & grosse, di buon sapore dolci, & tengansi che si  
asciughino all'ombra, & dopo che si uedano alquanto asciutte si posson  
seminare in una delle due sorti, o in luogo per far barbare, per trasplantar  
le, & di questa sorte uadasi a palmo, o nel terreno che han da stare, & in  
questo modo non han da star molto spesse. Pongansi non piu sotto di un  
palmo, & dico che sieno spesse, perche quando son picciole son molto debo  
li, & essendo unite meglio si diffende l'una per l'altra. Molti le semi  
nano in terre bene arate, come chi semina frumento, & le tornano ad ara  
re di sopra, ma in qualunque modo che sieno guardinsi bene, & usisi dili  
genza che non sien rose, perche tardan poi molto a crescere, & usisi dili  
genza di sotto, perche salliscano in alto, & escon presto di questo pericolo. Et  
se riescono molto spesse dopo che son alquanto grandi si possono tagliare al  
cune, & farle piu rare, ancora che questi alberi sopportino bene di star al  
quanto spessi. Vero è che non riescono poi cosi grandi. Si uogliono po  
tare da giouani, che rinnouano piu, & se si taglian dal piede periscono.  
Non gli sogliono uenire infermità, eccetto se gli pious quando è il frutto  
in fiore, che alhora generano vna infermità che guasta tutta la ghianda  
& la gitta a terra, ma a questo non è rimedio per mano di huomini, ma  
da solo Iddio, similmente ui nascono in esse le rughe, & è vna cattina  
forte di male che ui resta per molti anni. La ghianda è molto gagliar  
do nodrimento, & di molta sustantia, & ingrassa molto, & in alcune  
parti prima che si sapezero seminare ne raccogliero frumento se ne passa  
uan la uita con esse si come dice Virgilio, & il bestia me con esso ingrassa  
molto, & fa carne tosto, saporita, & da buon peso che soccorre molto a gli  
anni sterili di grano, & guarda bene in luoghi asciutti, & dopo che son  
secche si macinano, & si fa pane di esse in molte parti, & son buone dopo  
pasto. son piu dolce assai in cenere calda che in altro modo. Di ghian  
de si cava acqua per lambicco, uerdi alquanto ammaccate con la sua  
scorza inuolti in cime tenere del medesimo albero, & di quella acqua be  
uano coloro che patiscono flusso di corpo, che le restringe marauigliosa me  
te, & questo è bene di cocer le cime tenere di esso albero in uino rosso, &  
di esso far empiastro, & riceuere il uapore per da basso, & per quei che  
non possono ritener l'orina è buono di porgli di questo empiastro nelle uer  
ghe. Le gocce che cadono dall'albero della ghianda son molto graui, &  
dannose a ciascuna pianta che sia sotto esse. Il legno di esse è molto for  
te da far archi da carretta, & per far zeppe, & mazze quando son uec  
chie, che questo albero uine lungo tempo, ha il legno molto bello che par di  
pinto di uermicelli, ne ha altro difetto se nò che è molto pesante. Si fan di  
esse opere molto getili. Il carbone o brasa di esso dura piu che niun altro.

Delle

Delle forte che si pongono questi alberi si possono piantar ciascuno altri che si piantino di ghiande, essi simili, considerati i terreni, & siti che gli appartengano come son roueri, & corgnali.

## Dei Frassini. Cap. 25.

**I** Frassini son alberi che in ciascu aere si alleuano bene che san bene ne i caldi, & ne i freddi, ma assai meglio ne i tēperati, parimēte si allieua in ciascu paese, ancora che sia secco e duro come terreno breccioso e gessoso, ma migliori diuentano nelle terre grasse, & alquanto humide, & ancora che nelle mōtagne si faccino buoni, migliori, & piu alti si fan nelle ualli, e ne i piani. Vero è che il legno di quei che nascono in terre asciutte, & alte è piu gagliardo che quel di quei che nascono nelle ualli & luoghi humidi. In modo che in ciascun sito, & in ciascun terreno si alleuano bene ancora che in uno meglio che in altri, come ho detto. Il piantare o porre di essi è di tre sorti, una de i barbatì che gittan al piede, o di ramo, come ho detto de gli altri alberi. Et questi tali rami habbino, e portin cō seco alquanto del uecchio. perche da quel uecchio escono migliori le barbe, & di queste due sorti si pōgano inanzi che comincino a dar fuori che sarà di Febraio, & in questo seguitisi la conditione, e qualità di quel paese o terra o piu per tēpo o piu tardi. Di semenza si pone in questo modo, si ha da coglier la semenza di essi che son certe teghe, o guainette della sorte che io dissi che si haurà da cogliere quello de gli alami neri, & in quel modo medesimo si pongan nelle sue are, & si cuoprano, come li dissi, & sia in luogo ben serrato, doue le bestie non le possan rodere, & dopo che hauran dui o tre anni traspiantinsi, & se uogliono che del suo legno si habbino da far lancie uadano alquanto spessi, e procurino di mondargli da basso accio la uirtù uada all'alto, & tagli segli i ramicelli molto giusti, & uicini al tronco principale, e cosi non uengono a far nodo, e similmente si ha da procurare che uadano dritti, e le lācie che si fan di esso legno sono assai migliori che di niun'altra sorte di legname, e per questo pongansi in luogo doue sia alquāto di humore, e sieno tātō alti da piede che l'altezza sia piu che la lūghezza di una lācia bē lunga, ma se son per uolerne far alberi per porui sopra le uiti non deue essere piu l'altezza della statura di un'huomo, se si hā da traspiātare i luogo alto o secco, sia fattagli la fossa piu larga, e piu cupa, che nel humido, & nel piano. La principal uirtù che habbia questo albero è di adoperarsi per legname, & per questo si ha da tagliare nel sminuir della Luna di Gennaio. Le lancie si hā da far da quella parte doue nō habbia nodo, perciò che per il nodo si rompono. è buona questa sorte di legno

Bartol. An  
gh. lib. 17.  
cap. 26.  
de proprie  
tatibus re  
rum.  
Pli. lib. 16.  
c. 14. c. 17.  
li. 17 c. 11.  
li. 24. ca. 8.  
Cres. li. 5.  
cap. 42.



per qualũche altro ministerio di legname pur che nõ si metta sotterra ne tocchi terra perche è di tal natura che l'humore lo corrompe, et marcisce presto. Si instano bene ne i frassini tutte le sorti di pera, & pomi, & di scudetto meglio che in niuno altro modo, cannello, & coronetta. le cime, & uerghe di esso albero si possono potare, & tagliare ogni sapo di tre anni, & sono buone per impalar le uigne, & dicono che di essi si fanno ancora cerchi buonissimi per botti da uino. Il sugo delle foglie del frassino e buono beuuto contra il ueleno delle serpi, & in tanto grado è contrario il frassino alle serpi che non si accostano all'ombra di esso, si come dicono Plinio, Crescentio, & Bartolomeo d'Inghilterra nel suo libro de proprietatibus rerum, & in oltre dice Plinio nel medesimo capitolo, che se delle frondi del frascino l'huomo farà una ghirlanda o circuito, et se gli lascia una apertura, & in quella apertura si metta brascia di fuoco, & vn serpe dentro, che il serpe piu tosto uscirà di sopra del fuoco che per le frondi del frascino, & dice che egli lo prouò, ma non dice che sorte di serpe si sia quella che ha tanta inimicitia col frascino, ch'egli dice serpenti, & so che almeno nõ deue esser lucerti che una uolta una mi morsicò in un dito & pur fuggendo si ridusse a un frascino. Colui che translatò di latino in uolgare quel libro de proprietatibus rerum di quello Inglese dice che son serpi. Poste le frondi del frascino peste sopra lo stomaco ritiene il uomito massimamente cotte in aceto, & poste sopra il uentre restringe il flusso, che nasce per mancamento di uirtù è debolezza. Ha il frascino una certa semenza che beuuta nel uino aiuta molto contra il dolore del fegato, & milza. fa sudar l'acqua che è tra pelle, et carne, usandosi questo molte uolte assottiglia, & consuma la grassezza del huomo facendo smagrire secondo che dice Plinio. Sono i frascini di due sorti, una corti, & hanno questi il legno nodoso, & gli altri sono alti, & lisci, & di molto buono legname.

Delle Mela Granate, & le sue qualità.

Cap. 26.

**R**icercano le melagranate aere caldo, o temperato che ne i luoghi freddi di non si possono allenare, & ancora che si allenassero non porterebbono il frutto. Il frutto che ne nasce è di tre sorti di sapore, o dolci o forti o di mezzo sapore, ma ancora che nel frutto sia questa differentia nõ è nell'albero nel lauorarlo che tutti ricercano una sorte di aere o terreni, sopportano qualunche sorte di terreno o grasso o forti, & anco si allenano nelle arenosi. si allenano bene purchè l'arena sia grassa, & sostantiosa, & se e terra

Cres. li. 1.  
cap. 5.  
lib. 5. ca. 6.  
& 24.  
Palla. Mar  
20. ca. 19.  
& de uel.

Et terra tal qual gli conuenga, sopportano qualunque sito o alti, o ualli, o piani, & son di tal qualita che anco ne i luoghi, & sassosi non stan male, per che con poca sustanza che habbia la terra basta per ben fruttificare, et nõ uogliono luoghi molto humidi, perche ancora con l'humore i granati si faccian belli grandi, & uerdi. portano i granati piu forti, & acetosi, & di poco durare, ancora che habbian uataggio i granati che sono in buona terra, & sustantiosa, ma per conseruari questo fruttto è meglio terreno asciutto, & arenoso che si conserua piu tẽpo senza marcire. I tẽpi del suo porre o piantare son dui che ne i caldi, et secchi si pongono di Nouẽbre, et ne i tẽperati, & freddi di Marzo, & porre d'Aprile. I modi del piatargli son tre, l'uno di ramo, & questa è la peggiore, & la seconda di barbato, et questa è alquanto migliore, la terza di piatone, & questa è la principale, che seminare gli di grani nõ è cosa che uaglia, si perche pochissimi pigliano et tardan molto a nascere, et crescere, & mai producon frutti, et quei che producono sono insipidi, onde perche habbino a ualer qualche cosa è necessario che sieno insitati. Hor il piatone che si ha da porre bisogna che sia capato di buono albero fruttifero, et di buoni frutti, et molto continoni, sia della grossezza di vn'hasta di vna zappa, et almeno luga quãto duo palmi & mezzo, & anco tre. Questa si puo piantare in duo modi o metterle in terra battedola di sopra con vn mazzo aguzzata bẽ da basso per doue ha da entrare acciò che nõ riceua tãta botta in cacciarlo sotto, & che il capo che resta fuori sia ben liscio, & rotondo, & in nodo, perche per li da fuori meglio, & questo auuertimento si habbia anco in tutte le sorti di piantoni che mettono, & uada empiastro con sterco di porci tutto quel che ha da entrar sotterra, & anco il taglio di sopra, & non resti di sopra la terra piu lugo di vna mano, ma è molto meglio di far una fossa, et metter uelo agiatamẽte, et sia in questo modo; habbiaui il piantone se è possibile alcuna fermezza o piedi che si posi nella fosse, perche per quel luogo piu presto usciran le radici, & sia alquãto piccato, et adacquato, et percioche il legno di questo albero è alquanto duro sarà molto bene che sia staccata alquãto da basso nella punta che ha da entrar sotterra lasciãdosi nell'apertura una pietra, perche non habbin da serrare, che in questo modo uẽgono a pigliar meglio si come io dissi nelle regole generali del piantare de gli alberi, io dico quel che ne dicono gli Autori, ma io reputo che sia meglio metterlo sano, & intiero, & non spaccato, & fesso, & sia posta come ho detto empiastata con sterco di porco perche questo è molto singolare per questo albero, come dirò hora in questo medesimo capitolo, & pongasi mẽte che il piantone non sia messo al rouerscio perche nõ darebbe tãto frutto ma secondo che referisce Auicenna ha questa proprietã il piantone che fa

Plin. li. 13.  
cap. 19.  
li. 15. c. 17.  
lib. 16. ca.  
9. li. 17.  
cap. 12.  
lib. 12. c. 3.  
li. 16. c. 16.  
Col. lib. 3.  
c. 23 li. 24.  
li. 13. c. 44.  
Te. li. 1. 2.  
& 7. histo.  
lib. 1. & 2.  
de causis.  
Auic. 2. ca.  
130.  
Barrol An  
gli. lib. 17.  
de proprie  
tatibus re  
rum.



ra piantandosi così che i granati che nasceranno non si uerranno ad aprire & sarà gli alberi bassi, & raccolti, ma ancora che gli autori di Agricoltura dicono che i piantoni de i pomi granati o d'altri alberi si han da mettere sotterra spaccati, & cō la pietra secondo che ho detto, io come ho detto uorrei che fosse piu tosto intero, & aguzzato di sotto. Dicono ancora questi Autori (si come ho in altro luogo riferito) che a torno a questi piantoni messi si debban porre tre o quattro pietre che sarà che i granati nō si apriranno, & questo è quando son piccioli innanzi che arriuinio alla maturatione. è tempo molto congruo, & al proposito piantargli nella Primavera, & che sia quando l'albero uorrà brozzar fuori. Si han da piantar spessi che non sia meno di dieci piedi la distantia dall'vno all'altro che han le radici corte ne si impediscono. Si fan buoni fra le oliue, & anco fra mirti, & essi anco fan grande utilità delle oliue che l'odore de i fiori dei granati fanno molto fruttar all'oliua per la cōueniētia che hāno insieme, & tutti dui fioriscono in un medesimo tempo, & deue far quello effetto che fa la palma maschio alla femina che col suo odor l'impregna. la profondità della fossa doue si ha da metter il piantone di questo albero o barbato sia in terreno humido, & piano duo palmi, & mezzo, & nel secco, & colli tre palmi crescono presto i granati. Ha questo albero le radici nella superficie della terra, & per questo quando si piantino resti alquanto di fossa acciò che gittano, et spandano le radici al fondo, et quando uenerà crescendo uada si empiendo, & sia allargato di rami di sopra acciò con l'ombra uenga a coprire il suo proprio piede o il tronco, & similmente sia di uno o di dui. & giamai di piu di tre piedi. Tutti i germogli & barbati che gittano al piede, & al tronco bisogna tagliargli in modo che sempre i granati sieno molto netti, & purgati di simili germogli, & è bene che i rami sien fatti rari togliendone qualche vno col potargli, per che mētre men rami se gli lasciano maggior frutto danno, et migliore. Lieuesegli tutto quel che si uede esser rami sparsi, & di uantaggio, & in questo modo uiueranno piu tempo, che questi alberi son di pochissima uita, et non essendo in questo modo curati, & coltiuati uiuono assai manco. Quei che sono in luoghi humidi, che si inacquano molte uolte per la grande abbondanza di acqua fanno i granati molto acetosi, & bruschi, & non di molto buon sapore, però son migliori in luoghi asciutti, & che non sieno mai adacquati se non quando ha neccessità d'acqua. Se producono pomi granati suariati, uani, & insipidi, & di cattiuo sapore, piccioli grani, & molti rami o molto agri, pigli si sterco di porco, & di persone, & di orine di huomini ben marcite, & gittisegli nelle fosse che se gli facciano scauandogli però alquanto nel tempo dell'inuerno, così di cattiuu si uerrāno a far

a far buoni, & di buoni far molto migliori, & hauranno i grani grossi, & molto saporiti con pochi rami, perche la sustantia se ne gira nel frutto & non nelle frondi. Se son molto agri i granati scausi l'albero, & nel la fossa gittisi sterco di porco, & indi a due anni gli produrrà piu dolci, & e di tanta uirtù lo sterco de i porci, secondo che dicono gli Agricoltori per acconciare i granati, & il suo frutto, che non se gli puo appropriare cosa migliore, & se con esso si usa di stabbiargli spesso (pur che sia di Inuerno che ogni letame che si dia dene esser d'Inuerno) non porterà ogline i grani. Gli è parimente molto utile gittargli spesso al piè l'orina. Se si farà sugo di procacchie, & con esso inanzi che cominci a dar fuori se gli ungerà il tronco dice Palladio, & lo conferma Crescentio produrrà molti granati, & dicono parimente che essendo troppo agri che si debba metter nella radice dell'albero vna zeppa, & nelle fosse similmente sterco di porco mischiato con sterco di asini o uero uona del mare doue si possono hauere messe nella medesima fossa cauata a questo effetto. Se gli sole cadere il fiore, piglisi orina marcia con altra tanta acqua, & se gli gitti nella detta fossa tre uolte l'anno, & facciasì in tempo freddo fino a vna brocca alla uolta o i cambio di orina mettasì alpechino non salato, & di cō Palladio, Crescentio, & Auicenna che se viene in questa infermità di cadersegli i fiori si debba fargli vn cerchio di piombo al trōco che sarà cagione de fargli ritener i fiori. Se ha questo albero il difetto di produrre i granati aperti, scausi alle radici, & aprasi la principal di esse, & dentro si metta un sasso, o vero alle radici si debba metter arena aspra minuta, o ueramente semininsi delle cipolle appresso di detto albero, & radici che sieno cipolle squillitice, che tutti dicono hauer questa proprietà di nō lasciare aprire i granati, & questo credo io che si debba intender di fare quando son piccioli inanzi che maturino, & dice ancora Teofrasto che aiutano a far che i granati dien fuori, & maturino piu presto. Nō produrranno i granati ruche dentro di esse, se quādo si piantano i piantoni di essi saran fessi, & spaccati quanto sarebbon quattro o cinque dita, & se gli caui la medolla, & dopo si torni bene a congiunger empiastrandosi con un poco di sterco di porco, & che tutti i germogli che nasceranno al basso se gli tronchino lasciandosegli solamente quei che nascerāno in luogo fin che dura il vano, se saran bene scauati sotto, & se gitterà cenere, & poi si adacqueranno trenta o quaranta di continoui si farāno marauigliosi granati. Se se gli gitterà cenere, & lessia debole al piede gli alberi si faran molto freschi, produrrā granati assai, & molto eccellenti. Molte uolte adiuene che quando sono i granati in fiore, pious, & i fiori che han la bocca verso il cielo si empion d'acqua, e soprauenēdo poi uenta freddo che aschiughi



L I B R O

aschiugghi quella acqua non gli fa danno alcuno, ma se incontanente dopo l'acqua viene il Sole o caldo scalda quella acqua, et si uengono a scaldare i fiori, & cadono, & per questo è bene quando piousie piegare i rami a basso accio che l'acqua non resti nel uoso di essi, & dice Teofrasto che accioche naturalmente si pieghino i rami a basso è bene di piantar i piantoni al ro uerscio, così si fuggira questo pericolo. Se presso l'albero del granato si sotterrera vnapiognata nuoua, & si pieghi in essa un ramo di esso albero quando sono in fiore o quando sono in granati piccioli, & sia di tal sorte che entri dentro la pignatta il ramo col granato non più che quanto entri il granato, & si ligbi il ramo in modo che non possa riuscirne, seruisi la pignatta in guisa che non gli possa entrar acqua nel tempo che stan per coglierli gli altri granati, saran quelli della grandezza della pignatta secòdo quel che dicono gli agricoltori. Ma Teofrasto dice che la scorza e quella che cresce, & ingrossa più, che i grani saran bianchi se si piglia arzilla & creta, & gesso, & mescolata insieme tutto si gitti nella fossa che se gli scauerà, & questo si faccia per spatio di tre anni. si insita questo albero come dice Plinio di tutte le sorti che albero alcun possa insitarsi, ma dice Palladio, che non si puo insitare in altri alberi, ma percioche ha questo albero il legno molto secco, si han da insitare in rami nuoui, et molto freschi & che sieno le puche molto fresche, & nuouamente tagliate, perche elle hanno poco humore, e se dopo di essersi tagliate tardan alquanto ad insitar si si guastano. La sua propria stagion nell'insitare è quado comincia a dar fuori, nell'insito di mensa di Marzo, e nel principio d'Aprile, di scudetto ha da essere quado l'albero più suderà. Voglion esser questi alberi modati almeno ogni doi anni una uolta. Vogliono esser scauati nel cogliersi de i frutti, accio la foglia habbia a cadere nella fossa, & alhora gittisegli sterco di porci, accio con l'acqua dell'Inuerno si disfaccia, & incorpori ben con la terra, & alhora se gli hanno da tagliare i germogli bassi, & si conoscerà bñ quali son i rami che si ha da tagliarli inãzi che li cada la foglia, & del mese di Maggio. Nel vangarli al piede non si ha da ributtarli sopra la terra ammontanata (eccetto che non sia acostumato d'hauercela) ma piana, se ha formiche o vermi, vngansegli le radici con fele di buoi, & subito moriranno, guardisi i rimedij contra le formiche nelle regole generali, & per i vermi, se doue sono si cauano con vn chiodo di rame moriranno quelli, & non ue ne nasceranno altri così presto, & se le formiche o uermi stãno al piede mettasiui sterco di porci meschiato con orina d'asini & subito moriranno. Accioche non si spacchino, & aprano questi frutti dopo che son maturi, è bene quando son già maturi ritorcerli i picciuoli pur che non si spezino, & anco in molte parti si lascian così ne i granati, & si

& si con  
accioche  
che e rito  
& accio  
rote di st  
perche h  
modo. T  
& ligbi  
stisi ben  
tato che  
rosaiada  
ta, torni  
che sia d  
tengansi  
stanno  
marina  
caldara  
non sien  
chisi tre  
sciada, &  
si uorra  
dice Ap  
cauino, &  
di essi in  
vna rina  
tata simi  
meglio col  
picciuoli o  
po che gli a  
quato gli a  
il dolce, &  
si conserua  
foglie intra  
ne giaccia,  
riser, mon  
guastano, &  
ne. De i g  
san le frati  
che non si a

Et si conseruan tutto l'anno, ma i granati riceuono gran pregiudicio, & accioche non cadano i grani del granato, ne finisca di rompersi il picciuolo che e ritorto, ligano i granati a i rami cō alcuni spaghi o simile altra cosa & accioche nō gli mangino i passari, & corui, gittisi sopra i granati vna rote di spago, ma megliosi conseruano in casa, & piu sicuri, con tutto ciò perche habbin da star tutto l'anno freschi cōseruinsi su l'albero in questo modo. Non si lieuinno dall'albero, & inuoltinsi bene in paglia di Centeno, & lighisi ben la paglia a torno di essi, che non gli cada, & di sopra empia strisi bene con creta di piantolai inuolta con paglia, & lascisi star così fin tātō che se ne habbia bisogno, ma ciò ha da farsi in tempo sereno, & senza rosciada, & colti, & empiastrati molto bene dipoi che sia asciutto la creta, tornansi ad empiastrare un'altra uolta, acciò non si spaccchino, & dopo che sia di nuouo asciutto appichisi in luogo freddo, et quando sia bisogno, tengansi nell'acqua, accioche in questo modo se gli lieui la creta, & così staranno similmete freschi, si conseruan molto tempo se toccano acqua di marina, ne si potendo hauere faccia segli vna salamora, & tēgansi in vna caldara sopra il fuoco che bolla molto bene, & mettāsi quini i granati, et non sien tenuti piu dentro se non quanto la scorza muti colore, & appichisi tre giorni soli al Sole, doue non possa dargli acqua se piousse ne ru sciada, & passati questi tre giorni appendansi in luogo freddo, & quando si uorran mangiare tengansi una notte inanzi in acqua dolce a molle, & dice Apitio, che si conseruano mettendosi in acqua che bolla, & subito si cauino, & si appendano, et conseruansi similmente mettendosi picciuoli di essi in pece bollente, poi appendergli al fume fra la paglia o fra orzo in vna tina, pur che un granato non si tocchi con l'altro, & la tina sia incretata similmete in arena della medesima maniera, et si conseruerà molto meglio colti nel smiuii della Luna, piu che nel crescere, et colti cō i suoi picciuoli o rami assai meglio che senza. I granati dolci uiuon manco tempo che gli agri, & anco i meligranati colti non si conseruan tanto tempo quātō gli agri. si fanno de gli agri che sian di mezzo sapore tra l'agro, & il dolce, & si insitano gli agri similmente ne i dolci. Dice Columella, che si conseruano posti a giacere in vn vaso purché nō si tocchino insieme cō foglie intramezzati di alami o ghiande, & che la brocca, o altro uaso doue giaccia, sia ben serrato. I granati saluatici si fanno domestici, et fruttiferi, mondandogli, & curandoli bene, & i domestici, & fruttiferi si guastano, & diuengono sterili non si colti uando, & mettendosi in obliuio ne. De i granati si fan buone serrature per le possessioni. perche di essi si fan le fratte, e macchie molto spesse, e con le sue spine si serran in modo, che non si dà luogo a niuno di poter passare. Oltra di questo son gentili,

raghi



uaghi a ueder gli per la sua uerdura, & è anco di utilità il suo frutto. Il fiore del granato ha tra l'altre le seguenti proprietà. Prima è restrittiuo, però cotto in uino si fa lauanda per i denti, & gli restringe asottigliando le gengiue carnose, & infiate, ritiene il uomito pesto, & cotto in aceto pigliandosi una spongia bagnata in esso, & posta calda sopra lo stomaco contra il flusso del sangue delle donne o contra le camare, cuocasi in acqua pioveggiana, & riceuano quel uigore da basso. Se si macinano questi fiori, & si beono in uino restringono il sangue, che esce dal petto, & occidono i uermi nel uentre, han uirtù di saldare le piaghe uecchie seccando si, & facendosi poluere, & postosi sopra. Si conseruano secchi in un uaso di uetro per spatio di duo anni. Le scorza de i granati han la medesima proprietà che i fiori, ancora che non sien di tanta perfettione. I granati piu si appartengono per medicina che per cibo, & ancora che per mangiare dieno buona sustantia, gli agri son buoni contra l'infermità colerice, come son terzane. In oltre per alcune infermità che procedono da flemma come sono le schirantie ancora che prouengano da sangue, mangiato & facendosene gargarisimi col sugo di essi, & son buoni per le creature che hanno in Scrampon, o uiruole mangiandosi o facendosene gargarisimi, come ho detto riposano il uomito, & danno appetito. Son buoni per il tempo delle pestilentie. ammazza, & soffoga il caldo del fegato, & confortano le membra. Son buoni per quei che hanno la iteritia, che gli toglie quel color uerde mangiato, & gittato il sugo di essi ne gli occhi, & se si caua il sugo delli agri, & si cuoce con mele fin che si faccia come unguento schiara molto gli occhi ungendosegli con esso. Tutti i granati prouocano l'orina, ma piu agri. I dolci son buoni per quei che han la quartana, perche genera colera. I grani de i pomi granati con mele son buoni per lenar il dolor delle panariccie. Gli dolci son migliori da mangiare, che gli agri, che gli acerbi fan male allo stomaco se se ne mangiano assai. I grani delle melagranate con mele roste all'orecchie guariscono il dolore di esse. Et se si cuoceno con uino, & fanno empiastro nell'orecchie giouerà contra le posteme che ui nascono, mangiate curan molto la embriachezza. De i granati agri pesti si fa singolare empiastro per metter sopra i carboni, o cancri, o simili altre giandusse pestilentiali. Gli dolci ensiano piu che gli agri, & addolciscon la tosse. Molte altre proprietà hanno i pomi granati, che per non esser lungo io le taccio, & anco per che si posson ridurre a quelle che io ho detto. Il legno de i granati è di bello & gentil colore, & dura molto. I granati duran molti anni, per cioche quantunche si secchi il tronco sempre rigittan di radice. Le scorze de i granati han uirtù, & proprietà di restringere, & per questa cagio

ne se si toc  
fle sciorze

G Li a  
non  
che uogli  
piede o da  
qualch'en  
to secchi n  
cano quest  
fetta mat  
fogna che  
de, sia il  
alberi sic  
riof, & ha  
gli abbru  
da stare a  
pianiti u  
montana  
In ciascu  
diocreme  
ro dolci, &  
essi buon  
aficutto ch  
quei che gl  
che fanno i  
I terreni ca  
ti. Le  
Inoghi ascu  
gliono terre  
to letame.  
maturare z  
graffi obum  
de la foglia  
non di qua  
mittici no  
che ponend

ne se si tocca l'huomo gli occhi con le mani che habbino maneggiate que  
ste scorze san cecagione.

Dei Fichi, & Fichi saluatici. Cap. 17.

**G**Li alberi de i fichi ricercano aere caldo, o temperato che ne i freddi ò  
non si alleuano bene, o non producono frutto, maggiormente per quei  
che uogliono piantar molti alberi di essi per farne guadagno, che per un  
piede o dui o altri pochi, l'industria, & il culto buono ne sarà pur nascer  
qualch'vno. Et ne i terreni molto caldi, se son terreni all'incontro mol  
to secchi non uagliano niente, perche col molto caldo, & gran siccità si sec  
cano questi alberi, & cadono i fichi che nascono inanzi che arriuino a per  
fetta maturatione, & per questo, nelle terre così eccessiuamente calde bi  
sogna che il suolo sia alquanto humido, & nelle terre o temperate, o fred  
de, sia il suolo asciutto, perche nelle terre fredde se il sito doue son questi  
alberi fichi, ha in se molta humidità, si uiene a far molto grasso, & rustu  
rioso, & hanno i rami, & le uime molto tenere, & subito nell'inuerno  
gli abbruscia il freddo. Et per questa cagione ne i terren. freddi, han  
da stare asciutte le ficare, & se ne i terreni freddi, pur si han da piantare  
piantansi uerso Oriente, ouero uerso Mezodì, perche le diffenda dalla Tra  
montana quanto piu si può, o dal uento che le suole abbrusciare.  
In ciascun terreno si creano, & san bene. Vero è che ne i terreni me  
diocrementepetroso, & casaleghi, & molto asciutti i fichi diuentan mol  
to dolci, & saporosi, & nelli freddi, & humidi, uengono acquosi, & di non  
così buon sapore, ma pongasi a mente, che le ficare che producono il frutto  
asciutto che ha i fichi molto rossi dentro uogliono alquanto di humore, &  
quei che gli producono insipidi similmente della medesima sorte, ma quei  
che fanno il frutto molto meloso, & humido pongansi in terreno asciutto.  
I terreni casaleghi, & calcinosi son molto al proposito per questi frut  
ti. Le ficare che portano i fichi piccioli han da esser piantati in  
luoghi asciutti, ma quei che gli portano grossi, & con picciuoli lunghi uo  
gliono terreni grassi, & sustantiosi & han bisogno parimente di esserli da  
to letame. Le ficare che prima li spogliano della foglia che finiscono di  
maturare tutto il suo frutto, similmente si han da porre o in terreni  
grassi o humidi, perche per mancamento di humore o sustantia gli ca  
de la foglia. Questo io dico delle ficare che di sua natura son così, &  
non di quelle che gli cade per accidente o infermità, & i fichi pri  
mittici uogliono terreni caldi per poter ben maturare i suoi fichi  
che ponendosi in terreni, & siti freddi resta molto a maturare. Pa  
rimente

Cres. lib. 2.  
cap. 2.  
li. 5. ca. 11.  
Var. lib. 1.  
c. 39. & 41.  
Col. lib. 2.  
c. 11. & 26.  
li. 8. cap. 8.  
li. 12. c. 2.  
li. 13. c. 17.  
Pal. Feb.  
cap. 25.  
Nouemb.  
cap. 7.  
Marzo. ca.  
1. & 10.  
Te. li. i. 2.  
& 7. hist.  
lib. i. & 2.  
de causis.  
Plin. li. 15.  
c. 18 & 19.  
li. 16. c. 16.  
lib. 17. ca.  
14. & 13. li.  
1 c. 3. & 8.  
Ca ca 93.  
Abenc.  
Auc lib. 2.  
cap. 220.  
& 83.  
Arist. de  
ant. li. 3. c.  
20. prob.  
par. 3.  
Maguin.  
par. 3.  
Plati. li. 2.  
Sen. in epi  
sto.  
Hic. c. 24.



rimente si han da piantare in terre fredde le ficare che maturan presto, & quelle che hanno il frutto troppo meloso, & questo è per quelle che si hanno a seccare. Nelle terre calde si posson bẽ piantar a buon hora o tarde. Guardinsi di porsi in tẽpo freddi, il tempo appropriato a piantarle son nella Primavera, & nello Inuerno, nelle terre frigide si han da piantar nella Primavera, & questo sia quando la cimetta della piãta comincia à uoler dar fuori, & prima che apra, & se fosse terreno o paese molto freddo riseruisi a piantargli da mezzo Marzo fino a qualche giorno d'Aprile se temperato da Febbraio fino a mezzo Marzo, il piantar nsl' Inuerno doue è terra calda ha da esser di Ottobre o Nouembre. 7 modi da piantargli son dui, di barbato, & questo è meglio nell' Inuerno che alla Primavera, l'altro si diuide in piu sorti, perche il fico si puo piantar di tutte le sorti ch'io dissi che si potrà piãtar vn' albero, ma uno è meglio de gli altri, quel di piantar di sua semenza non è cosa da farsi si perche tarda a nascer l'albero molto, come ancora perche non riesce mai buono eccetto fichi pazzi, & insipidi, & saluaticchi chiamati caprefichi, & che per esser fruttiferi hã bisogno di esser insitati. pur chi uolese insitarli di grano faccia nel modo seguente. Pigli una fune uecchia, & pigli i fichi quando son ben maturi, & fregghi ben con essi la fune, & dopo che sarà ben piena di quei granelli del fico, sotterrila a la lunga tre dita in fondo, & dopo un' anno che sarà nato l'albor scello traspiantisi. et poi che sarà grandicello insitisi. Si piantano questi alberi di piantoni, & ha da esser il piantone grosso quanto vn' hasta di zappa di età di tre in quattro anni ben uerde, habbi molto yeme, perche i fichi c'hanno la scorza molto liscia nõ pigliã bene ne son fruttiferi, & habbin corti tratti. Si deue questo piantone che si ha da piantare quando il fico uole cominciare a dar fuori le frondi, et se sotto nella fossa che si fara potesse metteruisi vn' posamento sarà molto ben fatto, per poteruelo porre a giacere, perche fa che nascano piu presto le radici, et se il piantone non l'hauesse sia almeno aguzzo di sotto pur che l'aguzzo non tocchi nella medolla, & se la parte di sotto sava spaccata, & messa nella spaccatura una pietra aiuterà molto a pigliare, et il medesimo si faccia a quella che ha piede secondo che dicono gli Agricoltori ma al parer mio è meglio com'ho detto sana che spaccata. nõ si ha da piantar niun piantone di fico cõ mazzo perche ha debole legno che subito che è battuto o si spezza o si fende. Resti il piantone poco sopra terra, & tutto coperto di arena, & empiãtrata di creta di sopra la tagliatura, ma il por piantoni in questo modo non affronta la maggior parte delle uolte. Piantãdosi di ramo, è meglio il ramo schiãtato che tagliato, & ha da hauer con se tutto quel pezzo che nello schiantarlo ha portato con se dall'albero.

bero, & questo ramo bisogna che sia di albero di tre anni almeno, ma meglio è di cinque in sei anni, & nodoso, & conuiene che sia posto in terra comodamente, & che sia del piu alto dell albero, & dalla parte di Oriente o di Mezzodì, & habbia tre forcelle di uisè ugualmète, le quali han da ire coperte di terra eccetto tutte quelle picciole cimette. E con questa diligenza che se gli faccia riuscirà l'albero del fico ben proportionato, & di buon taglio. Alcuni copron questo piantone messo tutto di terra massimamente essendo luogo freddo, acciò non si gelino nell' Inuerno, & la scuoprono poi nel mese d' Aprile, & anco questa sorte di piantare è molto buona, perche di molto sotto esce fuori il nuouo. Sia il piantar di questo frutto di qualunque sorte si sia, ha da mettersi molto sotterra tanto che di sopra poco ne resti. Se i rami che si piantano, son piantati doue faccin barbati, & dopo che sien passati dui o tre anni sien trasportati in altra parte saranno assai migliori, & piu gagliardi, & piu fruttiferi, & se è in paese molto caldo, & sia doue son posti quando son piccioli, perche il Sole non li secchi, & pongasegli di sopra alcuna cosa che gli faccia ombra, & quando sia molto freddo, acciò il gelo non gli secchi quelle cimette, nell' Inuerno quando son picciolini, in ogni cimetta mettasì vn cannello di canna, si come dissi nelle regole generali di questo terzo libro, & quando uorran dar fuori lieuisegli perche non gli impediscano a poter uscire, che questi cannelli ritien molto la sfera del Sole, & de i geli, perche ne essi ne anco l' eccessiuo caldo gli possan seccare. E questo rimedio molto utile, & anco necessario doue son tagliature, percioche per quel luogo del taglio riceuon gran danno le piante nuoue. Non si piantino per conto alcuno alberi di fichi doue sieno acque ritenute, & che non corrano, ne doue sien bagni, perche l' acqua subito gli marcisce le radici. Nascono similmete dai pedagni de le sue proprie radici seminati, & non profondi, & quanto son nati, & c'habbino vn' anno o dui, traspiantinsi in altre parte. Vogliono gli alberi di fichile fosse alte, & larghe, & che sia spatio assai dall' uno all' altro, & piu deono esser le fosse profonde per quei che si piantano in terreni di costa. Pigliano gli alberi di fichi posti, & piantati di punta. Deue esser la pianta del fico, uana, picciola, & ben raccolta, & che stenda i rami da i lati, & che gli riuolti a basso, & in oltre produrrà molto frutto. Similmente si puo piantar anco di punta nel principio tagliandola dall' albero, ma non serà così sicura, ne fruttificherà così presto come l'altra. Se quando son già grandicelle nel tempo che cominciano a dar fuori se gli taglieranno le cimette principali, abbonderà piu in rami, & saran piu gagliarde oltre che produrrann piu frutto che di ogni altra sorte con che si piantino. Non deue esser mondata ne il primo ne il secondo anno, & nel



# LIBRO

terzo die segli un taglio di sotto che gitterà maggior ramo in uno anno che in tre, se nō sarà così tagliato, & assai meglio, & il medesimo si ha da fare ne i lauri, naranci, & cedri, & in tutti gli alberi che tagliati torna no a gittare. Questo frutto ha gratia come tutti gli altri in esser primaticci, & tardini. sarà primaticcio insitiato in morono. tardino fin se quando i fichi son piccioli della grossezza di una faua, se gli lieuan tutti molto sottilmente, tornerà l'albero a gittarne altri di nuouo, i quali ueneranno a maturarsi tardi, & quando non ue ne saran de gli altri. Questa ricetta sarà buona per quei che non si han da mangiare, et non per quei che si hā da conseruar secchi, che per questi si ha da far ogni sforzo perche maturo presto prima che soprauengano l'acque. Se quando l'albero del fico comincia a mandar fuori bottoni, & che vuol cominciare a dar fuori le frondi, sarà scauato di sotto al piede, & ui sia gitato dell'alpechino, o sterco di persone in luogo di orine marcie daran piu frutto, & piu sapo rito, & l'albero si farà piu bello, et piu gentile. Gli alberi di fichi che son ne i monti, & luoghi freddi non han molto latte, & per questa cagio ne uiuono poco tēpo, & quelli che sono in ualli o in piani, & luoghi gras si han piu sustanza, & uiuon piu lungo tempo. Le piante di fichi che si adacquano molto son ben di color uerde, & belli, ma nō son saporiti ne an co buoni per seccare. Se han terra agiata distēdono molto le radici, ma se son fra gran pietre le riuoltano a torno, & uan piu sotto la terra, sono assai migliori di un piede, massimamente ne i paesi freddi, andrà la pian ta piu dritta, ne genererāno così facilmente formiche, & dopo deue esser quel piede ridotto in tre o quattro forcelle, & se e in paese, & terreno caldo posson hauer piu piedi, & di continuo si vengā potando queste piante, & ueneranno a gittar nuoui rami, che sempre nel nuouo rendono piu frutto & migliore. Sian queste piante rotonde, basse, & non alte di ramo, anzi sian larghe de i rami da i lati piu tosto che si lascino andar in alto. Se gli ha sempre da leuar i rami che si uedran secchi, formicosi, & merminosi, & tutti i germogli bassi, eccetto che non fossero esse piante da lor natura uecchie, & che il germoglio che gitterà di sotto hauesse mēstra di molto buono, & alhora si deue in questo caso tagliar la pianta di esso fi co, accio che quel germoglio habbia da crescer presto. Et se ui saranno usa to simili diligenze, quātunche la pianta del fico di sua natura uiua poco tempo, uiuera assai, & produrrà molto frutto, & assai buono. Voglion parimēte esser scauate queste piante molte uolte al piede, & nella fossa de ue gittargli del letame, & se si puo hauer sterco di ucelli sian molto mi gliore, & lo sterco o letame che ho detto deue così dar segli nel tempo dell' Inuerno, & molto marcito. La maggior infermità che habbia la pianta

del

del fico  
nascer  
& mol  
ue far  
olio o  
na, &  
loro b  
stanno  
piante  
chi qu  
so per  
le gran  
marca  
cagion  
gli mol  
ci o si  
nebbia  
quare  
infirm  
pechin  
si gitt  
qua,  
gior q  
poi al  
bero. C  
ta del  
ruta o  
Fichi. B  
tagliar  
cuopra  
l' Inuer  
non pro  
quando  
chisi, &  
se, che  
piante  
piante  
genera  
cipolle

del fico è di generar formiche. & a questo giouera molto, se il luogo doue nasceranno è picciolo cauarlo. Altri prendono olio, & butiro, di uacche & molto incorporato lo pongono doue stanno, & muouan tutte, & ciò de ue farsi nel tempo dell'inuerno ponendo però ben mente che niuna cosa di olio o butiro entri nel bugiato, & uacuo dell'albero, che farebbe granda na, & e benanco usar l'altre ricette che si son dette di sopra, & ne i nidi loro bagnisi i buchi con seie di buoi, fin che entrino nelle concauità doue stanno, & moriranno. Se per molto humore o grassezza che ha queste piante il quale non può diggerire si sogliono annebbiarle, & cadere i fichi quando uogliono dar fuori, spaccchisi la scorza del tronco da alto a basso per due o tre luoghi fin tanto che lo spaccato arrui al tronco, et sarà utile grande. Ma io mi penso che i fichi più tosto si annebino, & secchino per mancamento di humore, et per questo dico che conoscendosi esser questa la cagione, il rimedio sia di piantarle più profonde, & se son som re, gittise gli molta terra al piede che lo tengan ben coperto, et molto coperte le radici o si adacquino. E ben uero che ui sono nature di piante di fichi che si an nebbiano i frutti di esse più presto che altre, & quelle che si sogliono adacquare se se gli toglie l'acqua, si annebbiano i fichi, & si seccano. Se per infirmità uengono a cadergli i Fichi piglisi almagra, o terra rossa, & al pechino salato. & non hauendolo in luogo suo mettasi acqua, & insieme si gitti nella fossa che sieno almeno duo broche o cātari de almagra, & acqua, & in questo modo nō gli caderanno i Fichi anzi gli produrrà in maggior quantità, & migliori, & le piante de i Fichi saran più fresche, & poi al tempo della Primavera mettan ben stretta la terra al piede dell'albero. Calce morta posta nel tempo dell'inuerno nelle fosse di pie della pianta del Fico la ringiouenisce molto, & dicono che appicandouisi rami di ruta o di lupini, dicono che e anco buona ricetta a non lasciargli cadere i Fichi. Dice Teofrasto che se non produce Fichi, debba scauare la piāta, et tagliarseli alcune delle radici minori, & se gli gitti cenere, & dopo si ricuopra, & che produrrà buon frutto, & questo ha da esser nel tempo dell'Inuerno, oltre che con la cenere si rinfrisca l'albero molto, & fa che non produca ne formiche ne uermi, posta nella fossa coperta con terra, & quando non si voglia tagliar niuna delle radici come si e insegnato spaccchisi, & fendasi alquanto mettendouisi dentro vna pietra si come si disse, che questo gioua anco a far fruttifero vn'albero sterile, et crescerā le piante più presto, maturanno anco più a buon hora se insieme con esse piante si seminaranno cipolle squillitice, & faran ancora che l'albero nō generarā ne formiche ne uermi. Se le formiche uengono di fuori pestisi cipolle squillitice con onto di porco, & con esso impiastro vngasi il pie



dell'albero quanto un palmo, & non ui saliranno, & questo deue farsi nel mese di Marzo. Dice Auicenna, che se all'albero del fico si appi cheranno fiori di gigli non gli caderanno i fichi. Si insitano i fichi di scudetto, di coronetta, & cannello, & anco di mensa, di scudetto è meglio di Giugno, & le tardie in maturar piu tardi, perche alhora sudano, ancora che sempre si possano insitare quando gitterà bottoni, & uorra cominciare a dar fuor. si han da insitar prima che comincino a maturar, perche dopo se gli ascinga il latte, & non pigliano gli scudetti, & se lo scudetto fosse di qualche ramo uecchio, dico di uno o duo anni, & anco di tre è molto migliore, che non è il uino, percioche ha piu forza da conseruarsi, che non si secchi. Questo è di quei che gittan per il corpo, che sono assai migliori quei che son rametti nuoui di ramo nuouo, et se gli deue radere alquanto della scorza da quella banda che ha da entrare, acciò incorpori meglio, e pigli con il latte, et nodriscansi con molto latte quādo si uorrà mettere, e parimenti dopo. Si puo anco insitar nelle uendemie in terre, & paesi caldi in ogni tempo che comincia a uoler dar fuori, come si è detto. Di canello si puo insitare di Maggio, & di Giugno. di coronetta, quando vuol dar fuori. & di mensa inanzi che dia fuori, et ha da esser in ramo nuouo, et la puca per insitar in coronetta, o mensa, sia di un anno, & nò piu noua ne piu uecchia, & sia dalla banda piu dell'albero, perche quiui son piu uerde piu, & dalla parte Orientale. Il por delle puche, sia come io dissi ne i capitoli generali dello insitare, & l'insitare sia sempre nel nuouo, & rugoso come ho detto. Il posson bene insitare in Caprefichi, che son fichi saluatici, & il miglior modo sia di scudetto, ma bisogna di notirgli molto di latte, percio che ha il fico saluatico poco latte, o niente, & taglisi tutti gli altri rami alti, et bassi, acciò tutti la sustanza uada nello insito. Si insitano similmente in Moroni, & i Moroni in essi meglio di puca fra fiorza, che di altra sorte, & anco di scudetta. Dicono che si posson similmente insitare in Platani. Questo io non l'ho mai ueduto, & si puo in essi insitar in qualunque modo di insito. L'insito nelle piante del fico ha da esser nell'altro di essa, perche quiui è il piu uerde, o nel basso quando in esso si germoglia uerde. Nel rimanente, uedasi quel che si ricerca per ogni sorte di insitare come di sopra dissi nella maniera de gli insiti. Si insitano nel mese di Aprile in salci pomi, pomi cotogni o peri. Insitata la ruta nel fico si fa molto gentile, come dice Aristotile ne i suo Problemi, et piu medicinale dell'altre. Il modo di conciar gli alberi di fichi, o insitar ne i caprefichi, è di due sorti, l'uno è di cogliere i fichi suauiti a dieci, o dodici di di Giugno, & quando i fichi sien di natura tardui, o pur sia il tempo di Luglio, & farne mazzi appiccandogli per i picciuoli, et di ogni pianta di fichi di questa

questa  
questi  
entrano  
cadano  
mai ha  
qualche  
capri  
ei biso  
ei, che  
piante  
te, che  
de i luo  
sapere  
no i suo  
qualche  
& alcu  
buon ho  
pi, per  
il tardi  
& se no  
pianta  
essi, ch  
terran  
no la m  
presso  
ha mest  
sono con  
sien buo  
siano ma  
non nelle  
v'entri,  
tempo n  
cōseruan  
si cuop  
do le pi  
Io pens  
dopo m  
ranno d  
seccare

questa sorte farne quattro o cinque mazzzi, o inserte, che de i granelli di questi capresfichi, o fichi saluatici, si generan certe moschette picciole, che entrano ne i fichi, & gli fan ben maturare, & a buon hora, & san che non cadano, et ancora che la natura di questi fichi saluatici sia di nō maturar mai ha questa proprietà, che san maturare i fichi. Imperocche sarebbe qualche uolta gran fatica maggiormente essendo le piante fichi molte in caprificarle di queste sorte, & non ui sarebbon forse tanti caprificchi quā ti bisognarebbono, è bene fra le ficare piantare altri fichi pazzzi, & suanti, che auuenerà di farsi di essi, come de i capresfichi, purchè sian di quelle piante che producono il frutto, & i caprificchi son migliori quei delle piante, che gli fa neri, che quelle che gli producono bianchi, & migliori quei de i luoghi petrosi, & asperi, che quei de i piani o terreni grassi. Et e da sapere che i fichi pazzzi che chiamiamo caprificchi o saluatici nō maturano i suoi frutti perfettamente o almeno pochi di essi, ancora che mostrino qualche segno di maturatione, & questo segno alcuni l'hāno a buon' hora, & alcuni altri tardo, & altri nel mezzo. Hora alle piante de i fichi di buon hora pongansi i fichi di buon hora, & così all'altre secondo i suoi tē pi, perche non ogai capresfico si confa con ogni sorte di fico domestico, che il tardiuo non si confarà cō quel che uiene a buon' hora, ne per il cōtrario, & se non ui son capresfichi è buono quando uol far segno di maturar la pianta cernere un poco di poluere, & mouerla, & gittarla di sopra di essi, che gli fa piu presto maturare, & in oltre esser piu saporiti. Se si sotterrano corni di castrati al piede della pianta del fico, che sien freschi hanno la medesima proprietà che i caprificchi, & le piante de i fichi, che stan presso le uie publiche, doue di continuo e mossa la poluere, & ui sale nō ha mestiero di caprificarsi ne quelli che di sua natura sono asciutte. Si possono conseruare alcune sorti di fichi su le piante, perche alla Primavera sien buoni a mangiare, & e in questo modo. Molte uolte nell'Autunno restano molti fichi a maturarsi, hor questi si han da inuoltare come stan nelle proprie frondi o in fieno, & ferrinsi bene di sopra, che l'aere non v'entri, et così si conseruano quei che non si possono maturare senza il suo tempo naturale. Plinio dice, che in Misia che e vna prouincia fredda, si cōseruan per la Primavera ne i proprij alberi, et dice che son piccioli, et si cuopran di terra, et che nel tempo della Primavera gli scuoprono quando le piante de i fichi cominciano a uoler gittare, e che alhor maturano. Io penserei che fosse meglio di coprirgli di sopra con rami, & foglie, & dopo mettergli la terra, restando i fichi in uacuo di sotto, così non uerranno a pigliare il sapore della terra. Son migliori i bianchi, che neri per seccare per esser piu melosi, e quei c'hāno il mezzo fra tutti dui questi co



# LIBRO

lori che non son ne ben bianchi, ne ben rossi, & son migliori, & piu al proposito quei che nascono in luoghi secchi, che in luoghi grassi, & perche non generano come questi ultimi uermi. Quando son verdi, prima che comincino a maturare se sono cotti in acqua melata o zuccaro, come il lino, o noci è di gentil conserua, & si conseruan lungo tempo, & anco dopo che son maturi pur che sieno alquanto duri. Et si conseruan bene per ogni uia nel mele, pur che non si tocchin l'un l'altro maturan presto se nella fossa a pie si mette un bastoncello di Origano bagnato in aceto, o se prima che sien ben pieni la botte uien a dargli sopra molta rugiada, & sia molte uolte. I primaticci fichi, oltre l'esser in maggior estimatione per esser i primi, son migliori, piu grossi, & piu belli, come dice il profeta Hieremia. I modi da seccargli, son molti, l'uno è che se non è Sole distendansi della cenere in una loggia, & sopra di essa distendansi frondi di fichi, & sopra esse i fichi che il caldo della cenere gli asciugua, noltati da una banda, & l'altra accioche si possa seccar da tutte le parti, & dopo che fian cosi seccati si han da mettere ne i suoi barilotti o inserte, o se fosse gran fretta di seccarne gran quantità distendansi alquanto al Sole, & quini restino sino al mezo di, dopo sia apparecchiato un forno caldo, come per cuocer pane, & in esso sien messi sopra di una tauola ma che non sieno di Pino, per la gomma che in esso suda, ma non si lascin quini disseccar molto, oueramente quando son colti mettergli per una notte in un forno, che habbia quel di cotto assai pane, & serrisi il forno, & il giorno ueniente cauisi, & espongansi al Sole, accioche si finiscano di seccare, & in questa maniera si puo in un tratto dar recapito a molti, & son migliori in questo ultimo modo secchi, che nell'altro, ma i fichi che si seccano in forno son troppo dessecati, & non così saporiti. L'altro modo è assai migliore che è quando son nell'albero così maturi, che rouersciano, & inchinano al basso, coglierli, & mettergli al Sole sopra alcuni sarzas, & dopo che fian secchi lasciargli raffreddare, & gittargli ne i suoi barilotti a conseruare, o in uasi c'hanno tenuto olio, & questi non crearan mai uermi. Ma in qualunque modo si habbia a seccare si deue usar diligenza, che non gli dia acqua ne rusciada, ma fian tenuti in luogo asciutto, & ben stretti, & in questo modo si conseruan lungo tempo. Se fra fichi si mettan frondi di lauro o di persichi non genereranno uermi, ma inoltre quelle del lauro gli danno un soauo odore. Le frondi anco de i naranci o cedri, gli aiuteranno a conseruarsi lungo tempo. I fichi saluatici hanno un cattiuo humore, & son tanto humidi che inanzi si marciscono che si secchino o tardan molto, & dicono di piu gli Agricoltori, che e tanta la sua malitia, che sino a porci la conosco no, & non li uogliam mangiare, ma in questo io mi rimetto alla sperienza che

che io non l'affermo, è ben uero che i fichi chiamati Breui son vna superfluità delle piante di fichi, perciò quelli che le māgiano mangino assai. Et mettagli a torno vn poco di sal trito, Et cannella, Et non saran così dannosi. Quanto son migliori le breue tanto nel albero di esse son peggiori i fichi che quel che auāza nella miglīoria dell'vno manca in quella dell'altro. Et anco i fichi nelle ficare che produco breue causano uestiche nella bocca assai piu di quelle che non le producono. 7 fichi uerdi dan molta sustantia al corpo, Et nutrimento piu che gli altri frutti, son di leggiera Et faci le digestionē, ma generano grossi humori, muouono l'orina, Et il uentre, Et fanno sudare, Et sono contrarij alla uoce. I fichi freschi pesti con salnitrio, Et con alquanto di farina guariscano, Et leuano le uerruche. Il latte de i fichi beuuto con sīro, netta i rognoni dell'arenelle che uī si generano, il latte di fico pesto sopra la morsicatura de gli scorpioni gioua molto, Et se si pestano fichi che sien per maturare con le sue foglie, Et aceto, Et si pongono sopra la morsicatura del can rabbioso gioua mirabilmente, Et fatto empiastro di essi con ueccia sopra la morsicatura della mustela chiamata Donnola è molto al proposito. è parimente molto buono il latte di essi per la morsicatura uelenosa delle ueste ungendo con esso. Ha similmente proprietā il latte de i fichi di quagliar il latte di capra, Et simile, Et con esso si soleua quagliar anticamēte per farne cacio, Et riuscīua il cacio di molto buō sapore, Et per questo si ha da pigliare uno o duo rami di fichi ben uerdi, Et piccargli con vn coltello da molte bandi acciò ne esca il latte, Et gittarle in esso. peste le frondi de i fichi con le frondi delle amndole, Et poste sopra la ferita caua fuori l'ossa rotte. Le frondi nettano molto i denti fregandosi cō esse, ma sia dalla parte delle frondi piu bianca acciò non guasti ne scarni le gengiue, Et netta molto il uentre, se del latte di esso, Et di vna scorza di uouo si fa empiastro, Et si pone per di sotto purga, Et netta la madre, Et desta il fior nelle donne. I fichi secchi dan gran sustanza al corpo, Et supplisce molto in tempo di carestia al mācamento del pane, tanto che in cābio di esso l'huomo puo preualersene, si come dice Seneca in vna sua epistola, dan sete, san male allo stomaco, ma schiaran la uoce, Et il petto, Et son buoni per quei che non possono respiratione, et nettano il polmone, et le medesime proprietā ha l'acqua nella quale son cotti, Et addolcisce la tosse, Et è buona l'acqua di essi per quei che han doglia di costa. se truouano buona dispositione nel corpo generan buō sangue, Et se cattina enfianno, Et generano uentositate, et chi mo'to l'usarā di mangiare crearā de i pedocchi, dan buon colore al uiso, Et l'acqua di essi affottriglia la pelle, Et lieua le rughe, se si pigliano duo fichi secchi una noce, Et uinti frondi di ruta, Et un poco di sale, Et tutto insieme si



mangia digiuno è cosa molto prouata che niuno ueleno che pigliasse per bocca dopo, potrà nuocere, è anco questo vn preseruatiuo molto eccellente per il tempo della pestilentia, & questo fu trouato scritto ne i libri di Mitridate Re di Ponto quando fu uinto da Pompeo, & dopo è stato prouato, & trouato per molto uero come dicono i medici, & si mostra nella esperienza se si usa di mangiarne spesso generano oppilationi nel secato, pesti, & posti sopra le enfiagioni le fa maturare, & risolvere presto & fa sanar le piaghe, & fistole. Il legno de i fichi è molto fumoso, & di cattiuo fumo, ma la sua cenere posta sopra le abbruscature sèdo empiastata con cere, & olio rosato fa che lascin poco segnale. Et dice Auicenna, che cocendosi carne con legno di fichi la disfa. Se gli alberi di fichi non han suolo humido non han graue ombra, & però si posson ben piantar fra le uigne. I caprifichi o fichi seluaggi non hanno infermità, & han le proprietà de i fichi domestici, & han anco piu forza, & quagliano il latte nel medesimo modo mettendouisi un ramo dentro, et dice Plinio, che facendosi una ghirlanda di vn ramo di vn caprefico, et si metta all'intorno del collo a un toro che fara che non si muoua per brauo che si sia. Si fa aceto de i fichi in questo modo. Si han da cogliere i fichi molto ben maturi, & si han da mettere in una tina, & quini lasciargli per qualche giorno, & tutto il sugo che di essi uscira colisi bene, & mettasi in vasi ben serrati, & che habbino buono odore, & mai genera muffa, & e ben gagliardo ma non ha da stare in luogo humido. Altri per farne di essi maggior quantità ui gittan sopra dell'acqua, et gli colano, & dannogli vn bollore schiumando gli bene, e li mettono un poco di sale, accio che non generino uermi, & lo conseruano come l'altro. Hanno i fichi freschi questa proprietà che quantunche si mangin dopo pasto se ui è uomito lo fara uenir fuori, come dice Aristotele, & per questo calano a basso ināzi ogni altro cibo. Questi alberi se sono in luogo che sien bassi, et tondi che faccian da se istessi ombra al loro piede san molto bene, & dan maggior frutto.

Delle piante del Lauro,

Cap. 28.

**Bartol. An** Ono i lauri di molte sorti nelle sue proprietà, ma nel modo del culti gli lib. 17. di proprietatibus rerum. Plin li. 2. cap. 57. lib. 8. ca. 9. li. 16. c. 20. **S**uargli sono alberi molto belli che di continuo sono verdi, sono le sue frondi molto odorifere, adornano molto i giardini, & claustru de religiosi & i cortili delle case, & si sogliano piantar ne i paesi, & luoghi dove son solite a cadere le saette, percioche doue essi sono non ui cade saetta alcuna & per questa cagione l'Imperador Tiberio quando conaua, si poneua una ghirlanda di lauro in capo per star sicuro dalle saette. Vogliono, & ricer

cano

cano comunalmēte aere caldo o temperato, che ne i freddi rade uolte si al-  
leuano, o male, ma se ui si piantano usi diligēza che habbian il Sole, che  
ancora che questi alberi ricerchino ombra, non uogliono perciò siti in ter-  
re molto fredde, & i rami di essi dopo che sono tagliati si mantengono fre-  
schi, gentili, et con molta gratia piu che niuno altro ramo di altro albero  
che sia, & per questo son molto buoni per far spalliere, & adornar le case  
in tempi di piaceri, & di sollazzi. Ne i parsi caldi diuentano molto belli  
pur che potendosi habbino il piede all'ombra, & massimamente se sono in  
luogo doue non si adacquino di continuo, perche questo albero ricerca  
l'acqua molto spesso o fondo humido, & sustantioso, & alleuano con l'om-  
bra. Si piantano di uarie maniere, & in tutte riescono bene che cosi si fan  
di semenza come di piantone, & di ramo, con tutto cio le principali sorti  
son tre. La prima è di barbati che il lauro gitta al piede, & questa è la mi-  
gliore di tutti, et ha da essere di questa sorte posto nella fine dell'Autunno  
massimamente se è terreno secco o che non si adacqui, & conuiene che sia  
messo ben sotto accioche truoni l'acqua in quanto si puo d'humidità che se  
ne prenaglia alle radici, ma se è luogo humido o doue molto si adacqui si  
puo ben porre di Gennaio, & Febraio, & anco di Marzo, & in questo me-  
desimo modo si puo piantar di piantoni, & ne i medesimi tempi, ma ha  
da essere il piantone ben grosso, & ben uerde, et e anco bene che habbia al-  
cune forcelle, & entri ben sotterra, & in cima delle terre non resti di essa  
molta, & dalla banda di sotto ha da ir molto aguzzo, ouero piacendo puo  
spaccarsi alquanto da basso, & metteruisi una pietra nel modo che piu  
uolte si è detto, ma io reputo che sia meglio che uada sana, & habba  
qualche codillo, sopra il quale si posi, & rimanga quando si piantera al  
quanto di fossa all'intorno non finita di riempire, accio che possa cogliersi  
in essa acqua che penetri sotto, & adacqui si molte uolte perche il lauro  
è di sua natura calido, & se non è spesso inacquato perisce, massimamen-  
te essendo messo di fresco, & cosi giuincello. Quando son cosi piccioli  
i lauri ricercano ombra che gli habbia a diffendere dal Sole, et anco essen-  
do terreno freddo stiane alquanto coperti accio non si gelino, ancora che  
questi alberi rade uolte si sogliono gelare, se non è piu che eccessiua la for-  
za del freddo, & del ghiaccio similmente si pongono di ramo schiantato  
da l'albero, come ho detto di sopra nelle regole generali, & anco di ramo  
non pigliano tutte le uolte, & se il ramo porta con se alquanto del tronco  
o radice in quello schiantato piglia meglio. L'altra uia di piātargli è di se-  
menze, che sono le uache del lauro, si han da cogliere quando son ben ne-  
re, & ben mature, & porle doue si asciughino, ma non ammontonate ac-  
cio non si scaldino l'una con l'altra, dopo facciasì una fossa ben cauata, &  
bene

& 32. lib.  
17. cap 10.  
& 12. 14.  
& 24.  
lib. 23. c. 5.  
Cres. lib. 5.  
cap. 12.  
Theo. li. 2.  
4. & 5. hist.  
li. 3. & lib.  
5. de causis  
Pal. Febbr.  
& ne uerifi.  
Auc. lib. 2.  
ca. 555.



bene stabbata che questo albero ricerca lo stabbio, ma ha da esser molto bene marcito. Plinio dice, che debba essere un solco sotto un palmo dove si han da seminare questo seme, ma questo importa poco che sia solco o fossa, pur che l'uno, & l'altro sia ben cauato, & la terra ben trita, & bene zappata, & stabbata. Dice inoltre che per quella polpa che han le uache suole generare muffa, & non lascian nascere i granelli che son dentro che si freghino tanto che si rompa la pelle di essa che quella ontuosità che è dentro soffoca la semenza, & però lieuesegli a fatto, acciò resti ben mondata, & se questa fossa o solco si puo far sotto il medesimo lauro, nascerà assai piu presto che in altro luogo, che ancora che l'ombra del lauro sia dannosa a tutte le piante che gli stan sotto alle sue proprie aiuta, & quiui nascon piu tosto. Cuopransi le uache seminate quasi un palmo, & adacquinisi molto bene, & indi a tre anni che sien nate traspiantinsi, ma perche il lauro ha di sua natura molto secca la radice, procurarsi al tempo del traspiantarli che si traspianti presto o seminarlo da principio doue ha stare, o uero seminare ciascum grano o uaca in una cesta, & dopo che sia a' quanto l'albero grandetto sotterarlo con la propia cesta intera con la sua terra hanno da stare spessi ma non meno di diece piedi l'uno dall'altro, & non piu di quindici. Et questo si intende quando di essi si ha da far uno arbole to che fa molto bella parere la spessura. Supputa qualunque terreno pur che habbia humore ma son meglio in terreni grassi pur che sieno agili, han da esser le fosse non molto larghe ma ben profonde. Si insitano in cerasefra la scorza, o anco di osso, e similmento esso si puo insitar della sua istessa semenza, massimamente se sarà qualche parte bugiata, & nota nell'albero con terra, doue si ponga la semenza. Non si piantino appresso di essi uite alcuna che le fa subito seccare. Si han da far alti di piede quanto sia la statura di un'huomo, & poco han bisogno di esser mondati, perche poco inueccchiano ne hanno infermità saluo i germogli, che gittano al pie bisogna di leuargli, che si possono i germogli detti traspiantare in altra parte, & se si han da traspiantare non si traspiantino, chē non habbi no almeno dui o tre anni, eccetto che nō hauesse molta acqua, perche in altro modo si muoiono, & seccano ne' minori di un'anno, perche minori uen gono a riuscire suaniti, ancora che piglino. Ma quando qualche uolta si cauassero dal tronco taglinsi presso alla terra, & adacquisi, & torne ranno a gittar fuori dalle radici. Era questo albero tenuto in tanta estimatione anticamente che quando i capitani tornauano con uittoria di hauer superati i nemici in segno di quella uittoria se gli metteua una corona di lauro in testa. Le sue proprietà in medicina son molte, & buone. L'olio del lauro si fa in questo modo. Quando le uache son

ben

ben mat  
caldara  
olio, &  
openna,  
gnano a  
stetiavi  
ture, &  
& dopo  
mostra  
bene di  
giona pe  
singolar  
do con eff  
patisce.  
molto bi  
Vngend  
tura del  
ni o scor  
quando  
so beun  
di quest  
essi gion  
giorme  
ceration  
re la ma  
ua a dor  
ser megl  
gerire, n  
giorni, le  
che gli fo  
uache pes  
fi le sue fr  
di sotto, a  
infermic  
ungerli co  
o scordio  
te contra  
odore, &  
rostono ca

ben mature bisogna che si cuoca quantità di esse, & delle foglie in un caldara ben netta piena di acqua, & tutto il grasso che nocerà di sopra olio, & si ha da coglierlo, & appartarlo dell'acqua sottilmente con la penna, & quanto è piu fresco tanto è migliore. Vn'altra ricetta ingnano a farlo gli spetiari, si come appare nel libro chiamato Tesoro di spetiari, che è pigliare i granelli, & uache del lauro quando fian ben mature, & leuar tutto quel di sopra, & quello pistarlo bene in un mortaro & dopo porlo in un caldaio, sopra il fuoco, manigiandolo molto fin che mostra di hauer olio, & alhora esprimerlo con uno strettoio, & sempre è bene di macinare prima le uache, perche ne nasce piu olio. Questo olio gioua per il dolore o congelamento di nerui che nasce da freddo, & è anco singolar rimedio cōtra lo spasmo che nasce similmente da freddo empiastando con esso lane, & ponendole nel ceruello, & nel collo, & nel membro che patisce. è questo olio molto caldo, & molto penetratiuo, & parimente molto buono per ungerne i paralitici, & anco è buono contra la milza. Vngendosi con esso le lentigini le sana, guarisce, & toglie la scortitura della pelle, & fa che non si generino pedocchi. Se de i suoi granelli o scorza si beue quanto sia il peso di vn castigliano spezzerà la pietra quando è nella uestica picciola, & il medesimo effetto farà la radice di esso beuuta, ma nõ la beuano le donne pregne, che le fa mal partorire l'olio di questo lauro è buono contra la sordia che prouiene dal freddo. I grani di essi giouan molto contra vna passione che è hauer corto respiramento, maggiormente con mele, che lo allarga, & sono anco buoni per le piaghe, & ulcerationi del polmone, se il trasspiramento del fiato sta male usisi di pigliare la mattina due o tre uache di lauro, & altre tanto la notte quando si uia a dormire, & non si beua sopra esse, e facciasì molte uolte, e dicono esser meglio di pigliarle intiere, ma pongansi mente se lo stomaco le puo digerire, mangiandosi queste uache fra giorno per spatio di diece o dodici giorni, leua, & guarisce la tosse, ma le donne grauide se ne guardino, perche gli sono contrarie molto, & sono a loro di gran periculo. Le dette uache peste, & messe di sotto tira a se la cami scia delle donue, & cocendo si le sue frondi, & di esse ricocendosi il fumo, & la essalatione nelle parti di sotto, aiuta molto a pronocar l'orina, & il fiore delle donne, & anco infermità della nescica, & per l'infermità della madre è buono anco da ungersi col suo olio, & è buono per rimediare alle morsicature delle uespe o scorpioni, & altri simili animali uelenosi, & è similmente buono beuute contra i tossichi mangiate o beuute. Le frondi del lauro danno gentile odore, & soaue, & con esse si cocinano bene pesci o carni, & quando si arrostono carne di qualunque sorte riuoltandosi in esse riceuono delicato sapore



pore, & odore. Il legno del lauro è di sua natura caldo, & se si frega un bastone di esso con un' altro di hedera, o di morone per la sua calidità accende il fuoco, ma fa maggior effetto in questo quel del lauro con quel dell' hedera. Et in certi tempi le genti senza hauer pietra, & acciaio da suscitare foco, si preualeuan di questa ricetta. Il legno del lauro è leggiero, & ha rami lunghi, & dritti, & è buono per bastoni da appoggiarvisi i uecchi, perche son di poco peso. Se fra uesti o libri si metteranno frondi di lauro non si tariranno, ne ui nasceranno altri simili uermi, che le rodano. Questi alberi rigittano altri germogli nuoui. & i son certi alberi saluatici, col fior de i quali non lauorano le pecchie, son molto belli in uista, & credo che in essi si insitarebbono assai bene i lauri domestici. Ne i lauri son maschi, & femine, i maschi quantunque carichino molto de i fiori, non portano il frutto delle uache, le femine sì, & percio in esse si han da far gli insiti.

De i Moroni, & le sue proprietà. Cap. 29.

Cres. lib. 5.  
c. 51.

Moroni uogliono aere caldo o temperato, & nel molto freddo non nascono, & se pur qualch' uno gli vuol piantare in freddi, sia uerso Oriente, o uerso il mezzodi, uogliono terreno grasso, & sustantioso pur che sia asciutto, perche ancora che cresca per l' humor dell' albero, i moroni che nascono non così buoni, ne così saporiti come quei del paese, & luoghi secchi, & per questo chi pianta simili alberi, habbia sempre auuertenza di piantargli in luoghi asciutti, ma se vuol por solo l' albero de i moroni per hauer la foglia per i uermi dalla seta, pongagli doue si possa bene in acqua, o che habbia humore, perche produrrà piu foglia, & si conseruerà piu tempo uerdi. Si fanno questi alberi maggiori, & i frutti di maggior sustanza, & migliori essendo alleuati in casa, che in terreni cretosi, & durissimi, anzi che appena ui pigliano, & se la terra doue sono o si uogliono piantare non è grassa, mettansi del letame al pie nella fossa nel tempo dell' inuerno, & produrrà gran copia di moroni. Questi alberi non deono esser piantati in uigne, imperoche tutta la State ui si raccolgono tori, & quantunque non producessero mai moroni, con tutto ciò ui si radunano per costume che li conoscono & saltan nelle uigne, & le destruggono. Si piantano in due o tre tempi secondo il sito, & il terreno in che si han da piantare, che ne i paesi caldi, si han da piantar nel mese di Ottobre, & Novembre nelle temperate di Gennaio, Febbraio, & Marzo, & nelle fredde in parte di Aprile, pur che la pianta che si pone, o traspone, o sia barbato, o no, se è grande si ponga di Ottobre, & Novembre, ma se pic

se picciola o debole sia di Primavera, che sarà secondo l'esser delle terre o di Febraio, o di Marzo, o prima o dopo secondo che parerà. I morari sono di due sorte l'uno produce mori bianchi, & questo vuole molt'acqua, che son quei che si chiamano Sicomori, & altri negri. Il por delle piante de i moroni, o mori è di semenza, che son quei piccioli grani che hanno essi mori, & ancora che di questi riescono i moroni saluatici, nondimeno è buono per chi uollesse portar la semenza lontano, che le piante non si possono portar molto luuge, dico come nell'Indie, o in altre parti longinque o in Isole doue si han da piantar per la seta, & per questo effetto prendansi un panier ben serrato, & incretato con le more quando son ben mature, & questi si posson così guardare, & conseruare fino al principio dell'Autunno, & si han da porre in luogo che sia bene asciutto, & di terra ben trita, & stabiata, & nel modo che io dissi, che se hauea da piantare gli albari de i fichi de i suoi grani, & adacquisi poche uolte, & indi a tre anni che sieno nati traspongansi, & se son per insitarsi saran buoni, & se non il ben coltiuar gli farà supplire al difetto che hanno di esser di debole semenza. L'altro modo di porgli è di barbato, & sia nel piu nuouo che sia possibile a essere, & picciolo, perche i piccioli pigliano assai meglio che i grandi. Vn'altro modo è di piantone, & bisogna che sia il piantone della grossezza di un manico di zappa, & lunga quanto tre palmi, & bisogna che sia bene inacquata. Questo si puo piantar con il mazzo essendosi prima fatto un bugio con un'altro alquanto piu sottile, & è meglio che sia messo aperto di sotto con una pietra messaua dentro, secondo che dicono gli agricoltori, ma al parer mio, si come ho piu uolte detto dourebbe andar intero. Il di sotto del piantone ha da ire empiastro con sterco di uacche, & gittandouisi anco. cenere sotto pigliano piu presto, & si fan ni gliori, pigliano similmente di ramo tagliato, o schiantato dall'albero, come dissi di sopra nelle regole generali. Dice Palladio che il miglior tempo di piantarle è nella Primavera alli uentiquattro di Marzo, & mancando a quel tempo sarà poco buono. Ricercano fosse profonda, & che non si finiscano di riempire, & bisogna che sia buon tratto, & spatio dall'uno all'altro, perche estendono molto i rami, & uogliono esser di un piede, che son migliori, & perche faccino buona presa, & riescan buoni, è necessario di scauargli spesso, quando son così piccioli, & che stieno così scauati tutto l'inuerno, e se alhora & nel tempo della Primavera se gli gitterà al piede la secie del uino gli farà gran profitto, & maturerà piu presto. Quando le piante di questi moroni son grande ne hanno bisogno di esser scauate, ancora che non gli puo far se non utile, & utile gli si farà ancora leuargli uia quelle bacchettelle che gittan sopra la superficie della terra,



L I B R O

terra, perche se non se gli lieuano quando son picciolini, si guastano quelle che son sotto. Si hanno da inacquare poche uolte, perche con la molta acqua si uengono a fare acquosi, & cosi i moroni si uengono a corrompere, e guastar piu presto. Questi alberi ricercano piu tosto luoghi piani, & bassi, che luoghi alti, & deono esser mondati, & tolgli le superfluità ogni capo di tre anni. Son molto amici delle uiti, & in essi si possan ben porre, & collocare, e maggiormente in quei che son per fronde per far seta. Sono questi morari piu tardiui in gittar fuori, che niuno altro albero, & per questa cagione non si gelano mai, & quando si gelano essi, stan molto mal gli altri. nel Psalmo 77. che comincia, Attendite popule meus, dice che Iddio destrusse col gielo tutti i moroni dell'Egitto uolendo inferire, che quando i morari si gelauano, non eran gli altri alberi salui, che non gli dichiara per alberi di molto prezzo, perche della perdita di essi gli Egittij riceuessero gran danno, eccetto se non fusse per rispetto della opra della seta. Et percioche questi alberi gittauan fuori cosi tardi, & senza pericolo erano anticamente chiamati i piu prudenti di tutti gli alberi, & ancora che tardi diano fuori con tutto ciò si spoglian piu presto i uecchi che i nuoui, & piu presto quei che sono in terreno secco o che si inacquano, che quei che sono in terre humide, & per questo rispetto, coloro che gli piantano per sete, o gli inacquino molto o sieno in terreno humido, si perche daran fuori piu presto le frondi, & si ancora perche gli durerà piu la foglia, & sarà piu tenera, & in questo modo la mangiaran meglio quei uermi. Vero è che e una delle cose per la quale piu presto si guastano questi alberi è il leuargli la foglia massimamente quella delle cime, & l'alta. Le infermità che hanno saran rimediate con i rimedij narrati nelle regole generali dette di sopra. Si insita no in alcuni modi, ancora che Plinio dica, che non è albero che meno si insiti, però si insita ben di scudetto, o di coronetta, che nel tronco per esser legno brozzoloso, & duro non piglia cosi bene. Riceuon anco insiti di fichi, & uiti, & la miglior sorte di insitar in esse in le uiti è di barre no, o di passato. Sono i morari di lunghissima uita che se si mangia o senza sfrondarsi, & si cultiuaano duran molti anni, & parimente il suo legno è molto forte, & dura molto senza mai tarmarsi, & di essi si fanno molto gentil lauori come son tauole, & sedie, & case, & dopo ch'è molto uecchio questo legno diuenta nero, dico de i morari uecchi, è parimente legname caldo, & si come dissi nel capitolo de i lauri si frega un baston secco di moro con un'altro di lauro, o di herba, si accende il fuoco. I moroni quando son maturi tingono molto le mani, & non è cosa con che si bene ne cosi presto si

sto si lieui  
peffano le  
in. Se si po  
non ui son  
fugo delle  
qua pione  
qua si lau  
in uino è  
moroni in  
cendosi le  
ca, & si ten  
son ben ma  
maco, el si  
ne, ma se n  
de, & a  
parti di so  
tro il zucce  
cendosi gar  
son buone  
molto buo  
tre. Son  
che facil  
ce Platin  
fugo, &  
more dent

Del

I E Mel  
Le calde  
tentano con  
e per questo  
qua, & nell  
usano di ad  
Pogliano p  
che si poss  
più nelle u  
por di Gen  
& Nouem

sto si lieui la macchia come e fregandosi con i moroni che son rossi. Se si pestano le foglie del morone, e si mettono nelle abbruscature, giouan molto. Se si pongono cosi pesti in alcuna morsicatura uelenosa, è buono, & se non ui son delle verdi pongansi delle secche che sieno però prima cotte. Il sugo delle foglie di mori lieua le macchie dell'olio, & se si cuocono in acqua piongiana foglie di mori, di uite, & di fichi rossi, & con quella acqua si laua la testa diuengono neri i capegli. La scorza de i moroni beuuti in uino è buona per quei che han mangiato ueleno, et cotta la radice di essi moroni in acqua, & beuendosi mollifica il ventre, gitta fuori i uermi, cendendosi le radici, & le foglie in acqua, & con essa si auerà l'huomo la bocca, & si tene dentro alquanto lieua il dolor de i denti. I moroni quando son ben maturi mollifica il ventre, e san uenir flusso, ma san male allo stomaco, et si han da mangiare inanzi pasto, perche son di leggiera digestione, ma se vi è inanzi altro cibo poslo lo corrompe, & mangiandosi fredde, & a digiuno toglie la sete, & fa in oltre purgar la colera per le parti di sotto, & prouoca l'orina, si fa di esse un siroppo, & se ui è dentro il zuccaro è migliore, che è buone per il mal della bocca, & la gola facendosi gargarisimi, & girtandosi del sale nelle more, & dopo che seccano son buone per il flusso del ventre, et anco quelle che non son cosi mature sò molto buone per il medesimo effetto per hauer uirtù di restringere il ventre. Son cattive queste more o moroni per quei che hauessero febre, perche facilmente si conuerte nel humore dal quale quella febre prouiene. Dice Platina che si conserueranno verdi per molti giorni cauandone di esse il sugo, & meschiandolo con spetie dopo metterlo in uaso di uetro con le more dentro ben coperto.

Delle Melacotogne, & sue qualità.

Cap. 30.

**L**E Melacotogne si san migliori in terre fredde o temperate che nelle calde, ricercano fondo humido, et nelle terre calde anco non si contentano con l'humor del suolo che uogliono ancora abbondanza di acqua, e per questo rispetto questi alberi si deon piantare in luoghi doue passa l'acqua, & nelle riue de i fiumi, & ruscelli. nelle terre, & paesi caldi se non si usano di adacquare si fanno uani, pessi, & secchi, & di poca sustantia. Vogliono piu tosto terra grassa, & sustantiosa che niuna altra, & ancora che si possan ben piantare in coste, son migliori ne i piani, et meglio assai più nelle ualli. I tempi di porgli son due che se è terreno freddo si posson por di Gennaio, & di Febraio, & anco di Marzo, & se caldo di Ottobre, & Nouembre, & io tengo che sia molto buon piantar questo tempo di Ottobre,

Cres. lib. 2.

cap. 28.

Pal. Feb.

ca. 25. Mar

zo ca. 10.

Ottob. ca.

12.

Nouemb.

ca 7 & ne

uersi.

Colu. li. 3.

cap. 24.

li 13. c. 45.

Plat. lib. 2.



Plin. li. 13.  
cap. 17.  
li. 17. c. 10  
lib. 21. c. 7.  
li. 33. ca. 7.  
Maguin.  
par. 3.  
Aui. cap.  
155.

Ottobre, & Nouembre se la terra non è piu che fredda, & se ha abbon-  
danza di acqua si puo parimente piantar nel tēpo della Primavera anco-  
ra che sia terra molto calda si pongono di seme che sia de membrilli bē ma-  
turi, e sani, e facciasì una fossa ben cauata, zappata, & stabbiata con leta  
me molto marcio, et quiui pōgāsì e seminīsì molto spessi, et cuoprāsì quāto  
la larghezza di una mano, & prima che si mettano lauīsì molto bene  
di quella ligamēza che ha di intorno, & irrighīsì d'acqua ogni setti-  
mana una volta, & sempre che si irrighino satīsì molto bene di ac-  
qua, & se nasceran troppo spessi taglīsì di mezzo alcuni, acciò restin  
piu rari, & manco stretti. alcuni sono che usano di por il melocotogno  
intiero. E uero che quei che nascono in questo modo portano il frut-  
to piu odorifero, & migliore. Dopo che hauran tre anni si deuon  
traspiantare con le sue radici, & in qualunque sorte di porre o di  
traspiantargli sempre si deue auertire di far che la fossa sia ben pro-  
fonda, acciò che habbin piu humore, & le radici restino piu che si  
puo in acqua. Si piantano parimēti di ramo, ma son tardiui, assai miglio-  
ri de i barbati di quei che nascono al piede, & piu presto producono. Quel-  
che io dissi che gli pongono di semenza bisogna che gli insitino acciò che  
sieno migliori. Vogliono quando son piccioli questi alberi assai letame, pe-  
rò come ho detto sempre sia ben marcito, & quando son grandi fa lor piu  
utile tenere gittatagli al pie scauādogli ouero arzilla. Vogliono star spēs-  
si pur che non si toccan l'uno l'altro. si deono scauar molto, & molte vol-  
te, & stieno così scauati tutto quasi l'Inuerno che non scauandosi si secca  
no spēsso, & uengono a far il frutto molto insipido, & suauito. Se si adac-  
quaranno assai produrrāno i frutti piu grossi, et piu sugosi, & matureran  
piu presto, che mancandogli acqua per siccità restan molto induriti, & in  
ogni modo bisogna che se gli lieuino i rampolli, & germogli che gli nasco-  
no al piede, che i membri li son assai migliori di vn piede che di piu, et che  
sieno bassi. Sieno ordinati in modo che con i suoi rami si cuopra bene il pie-  
de che piu tosto si estendono i suoi rami da i lati che saliscano alti & mon-  
dīsì molto che non se gli lasci cosa ueruna di uecchio. Si han da insitar  
del mese di Febraio, & riceuono in se quasi tutte le sorti di alberi, et han  
questa eccellenza che ogni sorte di frutti che uī insitano è saporita, & di  
bonissimo odore. & essi insitati in altri alberi non migliorano, & Palla-  
dio dice di piu che non pigliano, ma questo è falso. Riceue in se puca di  
granati, & di ciascuno albero che porti dentro seme come son peri, pomi,  
& simili, & quei di puca si insitano di coronetta o di tauola presso alla  
terra, acciò che habbino piu humore, & in processo di tempo poi quādo su-  
daranno, si possono insitar di scudetto. Si puo il melocotogno insitar in  
salce,

salce, &  
beri son  
essi per  
to un m  
fermi gi  
pigliar  
bene il  
proprio  
da cogli  
l'uno è d  
to colto  
colti nel  
e ben m  
pongan  
qualunc  
le, e bē  
il uaso,  
darne da  
ti per ca  
pere &  
re, che t  
conseru  
na o na  
in luogh  
di, e dou  
auuertat  
presso.  
Si cōse  
rabile odo  
rā fra le 3  
cōseruan  
con coltell  
uare gran  
quattro pa  
in acqua p  
ti di finch  
cuocano a  
tauola al  
si deo cuo

salce, & non haurà dentro il seme, & uerrà bene che tutti dui questi al  
beri son di natura che uogliono, e ricercon molti acqua, & insitandosi in  
essi persichi, passadogli, si fanno i frutti che nascono melacotogne. Insita  
to un melacotogno con l'altro uiene a migliorar molto il frutto. Se sono in  
fermi gittisegli nella fossa alpechino non salato con altre tanta acqua o  
pigliar calce uina, e creta, & impastate bene insieme. on essa empiastrar  
bene il pie dell'albero. E similmente bene di sotterargli nel piede de i suoi  
proprij pomi cotogni a guisa di letame che gli aiuterà molto. Non si han  
da cogliere mai, finche non sien bene maturi. Si cōseruano in molti modi,  
l'uno è di pigliar i mèbrili colti nello scemar della Luna, perche ogni frut  
to colto nello scemar di essa sempre si conserva piu tempo che quei che son  
colti nel crescere, e sieno colti con picciuoli, & in dî che sia bello, e sereno  
e ben maturi, e con vn panno nettesegli bene quel pelo che hanno, & com  
pongansi bene in una tina nuoua, et dopo che sia piena, pongasegli  
qualunque cosa sopra acciò sien stretti, & in esso uase gittisegli di buò me  
le, e bē chiaro, e dopo che saran così coperti di mele chiudasi, e ferrisi bene  
il uaso, & in questo modo si conseruan molto tēpo, e così buoni che si potrà  
darne da mangiare a gli infermi, ne è necessario di aprirgli come san mol  
ti per cauargli il seme di dentro dicendo, che da esso si cominciano a corrō  
pere & a immarcire, perciò che la natura del mele non gli lascerà guastare,  
che tanto conseruan il mele che ancora i corpi morti con esso si possōn  
conseruar molti anni senza corruttione, si conseruano anco posti in una ti  
na o uaso con gesso ben trito, fra orzo, o ueccia che non si tocchino, e posti  
in luoghi freddi doue non sia humore ne fumo o appiccati in luoghi fred  
di, e doue non entri aere che l'aere gli corompe. Et doue si conserueranno  
auuertasi che non sia altri frutti di altra sorte che si marcirebbon piu  
presto.

Si cōseruā parimēte in mosto, e anco in tine di uino, e riceuō da esso mi  
rabile odore, ma il uino doue essi son messi infortisce, similmente si cōserue  
rā fra le zeste, e la uesta riceue da esso buon odore, & uccide la tarma, si  
cōseruan similmente fatte in pezzi col mele, e se sia possibile non si taglino  
con coltelli di ferro ma o cō canna o con osso, perche il ferro gli fa per cōser  
uare grand danno. In cōserua si fan di molte sorti. L'una è che si faccia in  
quattro parti, e se gli lieui la scorza, e il seme di dietro, e si pōgano a molle  
in acqua pioneggiana, o di fonte, & ogni dî se gli mutino, e stien quiui tā  
ti dî fin che tralucano alquanto, e perdano quella durezza, e alhora poi si  
cuocano alquanto in acqua, e si lieui de li, e si mettan a sciugare sopra vna  
tauola all'ombra, ouer sopra un panno netto, e dopo che saran così asciutti.  
si deō cuocere in zuccaro o buono mele, e cotti cauinsi de li, e si pōgann all'.

Agricolt. Diuer.

R

ombra



L I B R O

ombra di nuouo, perche da se istessi si raffreddino, e dopo si mettan in una pignatta nuoua con mele cotto, o zuccaro di sopra, & si riponga la pignatta. Vi e un' altro modo che tagliargli in pezzi nel modo si e detto mondargli, & cuocergli bene in acqua, & arrostiti son migliori che e piu virtuosa la conserua, & dopo che saran cosi cotti pestargli bene in mortaio di pietra, & accioche non sieno granosi si posson colare con un bura to raro, & se gli gitti buon mele, & si cuoca fin tauto che diuenti buono, & cosi calda si gitti nelle sue cassette perche quiui si geli. L'altro modo e di piu spesa ma piu nobile, & delicato, ma ual molto, che e aprire le mele cotogne, & cauargli tutto il di dentro, & pestargli molto in un mortaio, & esprimergli bene cauandone tutto il sugo, & colarla, et metterlo da parte il piu chiaro, & si cuoca, con zuccaro fin tanto che diuenga spesso, & se non si uole spessare gittiui quella gomma Adraganti, che il guagliera bene, & e pettorale la gomma, & se la gomma e disfatta in acqua rosata, o di casinella o di qualunque acqua bene odorifera e molto meglio, & di sopra se gli puo spargere alquanto di almizcle, & gittandou anco spoluerizzato sopra un poco di zafframe pigliera assai piu bel colore, & a seno, & allegra, & dopo si metta in uasi di netro. Le melacotogne quanto piu tempo e che son colti piu sono odoriferi, & piu rendono odore colti che ne gli alberi. Le sue proprieta son molte, & assai buone. Mangiate inanzi pasto restringono il ventre, & per questo lo deon mangiare coloro che han il flusso, & mangiate dopo pasto fanno effetto contrario. Il medesimo effetto fan le sue conserue, & cortognate che confortano lo stomaco, et il cuore. Verdi son contrarij a qualunque ueleno cosi mangiadosi essi, come anco il sugo posto nelle morsicature di alcuno animal uelenoso, & anco l'odor di essi lieua la forza al tossico, & per questo e buono contra l'erba di balestrieri, si quei che se son feriti ne mangiano, & lo pongon sopra la ferita. Impedisce il uomito, & restringe il sangue a quei che lo sputano, mangiati dopo il beuere impedisce la embriachezza. cotti sotto la bragia, & gittati in uino son piu delicati, & di miglior digestion, & però in questo modo gli deon mangiare quei che patiscono debolezza di stomaco. Verdi danno appetito, & a chi gli usa molto causano passione colica, & dolore di nerui, & ritengono mesiui delle donne. le semenze di esse son molto buone per macare il catarro della gola a coloro che son rauchi, il pelo di essi leuato, & cotto in vn poco di uino, & mescolato con cera sana i carboncelli. L'olio di questi pomi cottogni restringe, & e confortatiuo, & guarisce flusso di corpo, & i uomiti empiastato nello stomaco, uentre, & rigioni, & se si mescola con l'olio degli Arayhani sarà piu restrittiuo. De gli alberi si fanno buone

ferra

ferrature, & spesse, accio che le bestie non entrino nella possessione, & son utili di frutto.

De i Pomi, delle diuersità di essi, & le qualità di  
ciascuna sorte. Cap. 31.

**S**ono i pomi di uarie forti che alcuni son uermizzi che maturan tardi i  
suoi frutti, altri uengono per tempo, alcuni son agretti; & altri son  
dolci, & in ciascuna di queste sorti son molte differentie, ma il laurar,  
& cultiuar di essi è sempre una cosa istessa, sopportano qualunche aere,  
o caldo o freddo, o sia temperato, ma si fan migliori nel temperato, & ha  
uendosi a piantar in paese caldo o bisogna che sien molto inacquati o che  
sieno posti in terreno humido ma son migliori done la terra è iosi grassa,  
& sustantiosa che non ha bisogno dell'aiuto dell'acqua. Di questi alberi  
ne è una sorte di piccioli, & questi ancora si fan buoni duri, & grandi,  
& son di buon odore, & molto utili per gli infermi, che danno appetito,  
confortano, & producono piu frutto quando son uecchi. Tutte le sorti di  
pomi son migliori in ualli, & piani, che in poggi, & piantandosi in colli o  
poggi, auuertasi di piantargli uerso il mezodì, eccetto se il paese non sof  
se molto caldo, & deuendosi piantare in terre secche, & arenose, o calde,  
adacquinsi le piante, che altrimenti non daran frutto, & quello che lo da  
rà, lo darà insipido, & suanito. Voglion terreni grassi, & sustantiosi, pur  
che habbino humore, si pongono in duo tempi, che nelle terre caldi, & pae  
si doue non si han da adacquare, si pongono di Ottobre, & di Nouembre,  
& se è terra fredda di Gennaio, Febraio. & di Marzo, ma se si possono  
inacquare quando son piccioli, è meglio porgli nel tempo della Primaue  
ra che nell'inuerno, che è nel fin dell'Autunno. L'una sorte del piantar  
gli è di semenza & si ha questo seme a caparlo di frutto sano, & ben ma  
turo, & di albero nuouo, che le piante de i pomi di lor natura uiuon poco  
tempo, & in uecchiezza producono il frutto suanito, & insipido.  
Pongansi questi semi, come dissi che si hauean da piantar quelli delle mela  
cottage, & ordininsi in quel modo, dico dell'inacquare di piantargli spes  
si o rari, & di scauargli, & dopo che sieno alquanto grandicelli traspongã  
si doue han da stare, & insitinsi di qualũche altra sorte di frutti, che l'huo  
mo uouole di pomi o peri, e se prima che si traspongono saran tali, che possa  
no sopportare infiti, è molto meglio, che si insitino quini, e dopo che haurã  
pigliato traspiantargli. Si pongon similmente di ramo schiãtato dall'albe  
ro, ma questo tal piantare, molte uolte non affronta, e q̃llo che affrõta pro  
duce il frutto tardo. Si piãtano parimẽti de i barbati che nascono al piede

R 2 e quan

Cres. lib. 5.  
cap. 13.  
Pal. Feb. c.  
13. & 75.  
Teof. lib.  
2. hist.  
Ca. cap 44.  
Pli. li. 16. c.  
11. & 45.  
Auc. lib. 2.  
cap. 45.



e quāto son piu lontani dall'albero son migliori, et anco in tutti gli alberi e questa medesima regola, & oue questi nō sono in luogo di essi, in alberi di pomi saluatici piccioli, insitinsi buoni pomi domestici, & indi a vn' anno che haurā pigliato traspiātinsi, e senō uī sō pomi, i pera mela, che questo albero dà e riceue in se tutte le sorti di insiti, che io dissi di sopra. Si insitā bene i tutte le sorte di pomi, prune, pera, spine, melacotogne, persichi alami, platani, salci, secōdo i tēpi, che io dissi di sopra, & insitati in salci i frutti che nascono non portano seme dentro, e posson bene in un tempo tenere in se molte sorti di frutti. Gli insiti in pera, o melacotogne, saranno assai migliori, i mirti produrrāno i pomi uerdi, si possono i essi insitar odorati, come dissi di sopra, ma meglio assai in pera, che i niuno altro albero, come presto diremo parlādo di essi. Ne i pomi per hauer la scorza grossa e molto facil cosa i insitar seme di scudetto, e coronetta, e ancora che tutti sēt buoni insiti, questi sono i migliori. Quādo son piccioli si han da inacquare poche uolte, ma ciascuna uolta si hā da satiar bē d'acqua, e si deon scauar al piede all'intorno, & procurare che mettano le radici bē sotto terra, per che di natura questo albero sempre procura di gittarle alla superficie della terra, e per questa cagion quādo si scannerāno, quelle barbacie che haue rāno nella superficie bisogna che gli sieno leuate tutte, e percioche se hā la terra dura, nella State si uiene a i tostare, ogni mese una uolta nel tēpo della State è bene che si lauori terra al piede di esso, e quādo son poi maggio ri una uolta sola nel tēpo della State, et l'altre due, l'vna nell'entrar dell' Inuerno, e l'altra alla Primavera, ma quādo sō grādi a fatto nō bisogna che si scauatagli mai terra ne vāgati, e per questa cagione q̄sti alberi son buoni da poter star ne i prati a herba, poi che nō accade che sien uangati al piede, uero e che gli fara profitto se gli gittera letame putrido inuolto, e mescolato cō cenere. Non uogliono esser irrigati molte uolte, ma come si è detto sēpre che si inacquerranno dialegli acqua in grāde abbondanza. Nel traspiantarli, pongansi uinti piedi l'un l'altro, non dico de i nani, & sia la fossa sotto quattro palmi nella terra humida, & nella secca cinque habbia il piede alto quanto mezza statura di huomo, accioche in quāto si puo con le rami habbia a coprire il piede, & se la natura del tale albero lo compra sia tondato, & non habbia piu di vn piede, & se piu ne hauesse, non si congiunga l'un con l'altro, perche subito gli causarebbono infermitadi, massimamente le formiche se gli ingenerarebbono, & se queste formiche gli dessero noia, adoprisi la ricetta insegnata nelle regole generali, che ho date, similmete mirino i medesimi rimediū dati in quelle regole contra le rughe, che uī nascessero, lequali gli sogliono far gran danno. Se aduiene che gli cadono i frutti, scauinli, & nella piu profonda radice

radice fendasi, & mettasegli una pietra come si è detto, & se gli farà buon rimedio, & nelle terre fredde è buon rimedio anco a questo medesimo ma le scanargli al piede; & metterui o sterco o orina di porco. Tagliarsi tutte le rame uecchie insecchite, & i rami spessi, e quei che stan uniti l'un con l'altro, & i germogli che gittano al piede, che questi alberi come si è detto, non uiuon lungo tempo, & assai meno quei che producono il frutto a buon' hora che i tardiui, & meno i dolci che gli agri, & se questo rimedio non se gli fa uiuono poi assai manco, che sendo netti, & ben trattati, & quando son uecchi dan poco frutto minuto, & suauito, & quando si uedon questi tai difetti che di tal sorte producano i frutti, tagliansi, & in suo luogo rimettansi altri nuoui, uero è che inserti in peri faran di piu lunga uita, & come dissi, di miglior frutto. Dice Albenc. che se a certi pomi rossi quando son uerdi se gli scrive con buono inchiostro, le uando l'inchiostro quando uengon ben rossi refteranno i segni delle lettere bianche. Et dice anco che se fra i granati si mettono i pomi, i pomi si faran rossi, & assai piu si faranno inuitandosi i pomi ne i granati passano dogli per il granato, & se nella fossa fatta al pie della pianta del melo si metterà sterco di capre con uin uecchio quell'albero produrrà pomi rossi ammazzando tutti i uermi dell'albero. Cornelio Celso dice che si faran rossi ancora inuitati in moroni. Se ne i terreni caldi gli caderanno i frutti gittisi nella fossa fatta al pie della pianta sterco, & orina di porci nel principio dell'inuerno. Son certi pomi che maturano nella Primavera & Teofrasto dice, che questi miglioran molto nel produrre i suoi frutti irrigandosi con acqua tepida, ma questi frutti che maturan cosi presto, & nella State non si conseruan molto tempo, & perciò non si deon cogliere, fin che non sien ben maturi, ma quei che cogliono nel tempo uerso l'inuerno, come son molte sorti di peri, & peracci si bene. Quando si cogliono per conseruare, auuertasi che sieno alquanto fermi, & che non sieno uerdi & mal maturi, & si posson conseruare, come le melacotogne fra l'orzo, o la mellega, o paglia, o gesso, o in una camera fredda doue non entri aere di stesi sopra paglia, & di sopra parimente coperta con paglia, sempre auertendosi di tenerli in luogo asciutto. Vero è che i pomi dell'inuerno, essendo colti con le mani senza ammaccarli, & senza lesione si conseruan lungo tempo, massimamente colte con i suoi picciuoli, & empeciati con pece calda, & poste in camere alte fra foglie di noci col picciuolo in alto. Altri empeciano vn uaso di dentro, & di fuori molto bene, & quiui mettono le mela serrandosi ben la bocca che non li possa entrar acqua, & in questo si mette un pozzo ben coperto di acqua. Palladio referisce che si conseruano, ma io non l'accerto. Si fa uino di pomi, & si han per



questo effetto da cogliere quādo sō bē maturi, e dolci, e pestati meterui ac qua, o porli al torcolo, perche si esprima il liquore, e dopo si mette in botti bē ferrate, e gittādouisi poca acqua riuscirà buona beuāda. E uin' odorifero, e fa digerire bene, ma nō dura molto, pur lieua molto la sete. Si fa di es si parimente aceto cogliēdosi prima che maturino, e trouādosene delli sal uaticchi per questo effetto sono assai migliori, che si ammonzano quattro o cinque giorni, et dopo si gittino in una tina, et se gli gitti acqua di fonta na, o piousgiana, & tengasi il uaso coperto per vn mese, et da indi impoi si cominci a cauare di sotto, & sia aceto, & gittiui se gli tanta acqua di so pra quanto aceto si uorrà cauando, & sia buono, et non mancherā. I pomi che maturano nel tēpo dell' Inuernō son molto buoni, che confortan lo sto maco, & quanto piu sono odoriferi son migliori, & piu confortatiui che lieua il gran caldo, danno appetito, & son buoni contra il uomito. Quelle mela che maturano a buon hora generā a chi usan di mangiarne molto do lore di nerui, & ancora che in alcū modo tutti habbin questo diffetto assai piu l'hanno quelle che maturano nel tempo della Primavera. Quelle che non hanno odore, & son aspre di sapore, san gran male allo stomaco, & an co al corpo, & san causar molte malattie massimamente quartane, & si mile febri, che procedon da flemma. Le agre son di facil corrutione, uero è che tutte cōfortan lo stomaco, ma molto piu le odorifere. Le frōdi, rami, & scorza han uirtù di restringere, & le mela peste saldano le piaghe, & tengono in oltre gli humori che non ui discendano, et tutto il pomo, & l'al bero è buono contra i ueleni.

Dei Naranci, Cedri, Limoni, &amp; simili.

Cap. 32.

Cres. lib. 5.  
ca. 9. c. 10.  
lib. 12. c. 8.  
Pla.  
Marc. c. 10.  
& uerifi.  
Aber. l.  
2. cb. 121.

**I** Naranci, & tutti gli altri alberi della sua natura, & qualità sono alberi molto gentili nella uerdura delle loro foglie in uista, & in odore di fiori, & anco utile del frutto, & in tutto molto aggradabili, & diletteuoli, in modo che non si puo dir quasi esser giardino alcuno in bellezza, & in util perfetto doue non sia qualche uno di questi alberi, massimamente naranci, & anco questi fra tutte queste specie di alberi, sopportano terreni alquanto piu freddi che le altre. & ancora che nell'esser sieno differēti si conformano tutti in uolere uno istesso lauoro, & una medesima coltura. Tutti ricercano aere caldo o temperato, & se si hanno da piantar in luoghi che declinino al freddo sia in luogo esposto al Sole, & aprico, disse so massimamente dalla Tramontana, & da qualunque altro uento che so glia gelare in quella regione nella quale si pon, or, & in quanto sia possi bile sempre si piantino uerso il Sole, & se il parze fosse freddoso cuopransi  
ben

ben nel tempo dell' Inuerno, ma se auuiene che non si possan con commo-  
dità coprire, sempre sia meglio di lasciargli di continuo scoperti,  
perche essendo assuefatti, & auazzi all'aere freddo men danno gli fa-  
ra che se un tempo fosse così accarezzato in vn tempo no. Et quando si  
possa tenerlo coperto tutto l' Inuerno facciasì che e cosa molto buona, che  
darà piu frutto, & migliore. Questo dico io per i paesi temperati o fred-  
di, perche ne i caldi non han bisogno di questi rimedij in tempo alcuno. Et  
douendosi coprire la miglior uia di coprire è, che la coperta non gli graui  
sopra che oltre che li spezza, non gli diffende così bene dal gelo, & per que-  
sto è bene di fare certi frascati molto spessi sopra pertiche forcellute, &  
in questo modo saran gli alberi ben difesi, & di essi il patrone potrà goder  
la bella uista. Ricercano piu presto coste di mare che altri, si che in esse di-  
uengono molto belli, uogliono piu tosto piani & ualli, che paggi & colli,  
ponendosi pur in luoghi di costa, auuertasi sempre che sien difesi dal fred-  
do, & esposti uerso il So. e. Son migliori, & riescon meglio in terreni gras-  
si, pur che sia terra trita, & leggiera, che in terreni fiacchi & deboli, an-  
cora che sopportino ogni sorte di terra, pur che non sia arenosa ne cretosa  
che i naranci, & tutte queste sorti di alberi ricercano terra che habbino  
uirtù, & sustantia, la terra negra se gli confà molto, & che si embena  
ben l'acqua, perche uogliono esser molto inacquati, che così spessi irrigan-  
dosi, & bene, si san piu sani, piu allegri, & piu fruttiferi, et se non e terra  
grassa, & spognosa non bene ben l'acqua onde si uengono a infermare que-  
sti tali alberi, & le lor foglie diuentano gialle, & di mal colore in quel  
modo che per le infermità diuengono pallide, & gialle le faccie delle per-  
sone, a questo dà gran rimedio il letame, di che han essi molto bisogno pur  
che sia ben marcio. Quāto a quel che cominciai dello inacquargli dico che  
se è tempo d' Inuerno uorrei che non si toccassi con l'acqua il tronco dell'al-  
bero intendendo però se sono posti in regioni che sia pericolo di gelarsi, ma  
basta che l'albero sia humido dall'acqua. & che l'acqua sia dal tronco, et  
dal piede di essi alquanto appartata, & gli è ntile molto l'adacquargli  
d' Inuerno con acqua che nō sia molto fredda come e acqua di pozzo o fon-  
te naturali. I tempi piu appropriati a piantargli son di Febraio, & di  
Marzo, & quei che si pongono di semenza si possono ben seminare d' Aprì  
le seminandosi nel tempo che sia la semenza di perfetta maturatione, &  
quanto hauran piu calore piu presto nasceranno, purchè habbin sufficiēte  
humore. Et per piantar bene i granelli di essi si faccia in questo modo. Fac-  
ciasì vna fossa lunga, & stretta, & sia cauata di sotto che arrini al ginoc-  
chio di chi la caua, perche questi alberi gittano ben sotto le radici, & sia  
la terra ben uangata, & tritata, & alletamata con letame ben consuma-



to, & putrido, & quini si pongono i grani ciascuno nel suo buco fatto par-  
 ticolare con un bastone sotto di quattro o cinque dita, & sia da un buco  
 a un'altro spacio di cinque o sei dita, & il piu lontano un palmo. Et  
 quini mettansi i granelli de i naranci o di qualunque altro albero di quel  
 la spetie. Dicono gli agricoltori che conuien che uadano le punte del gra-  
 nello di sotto, io non so per qual ragione poi che di esse nascono le cimette,  
 & quelle han da ire all'alto, & dicono ancora che ponendosi quattro o cin-  
 que granelli insieme che escano per stretto che di ciascun di essi uscirà un  
 tronco come già dissi nel capitolo delle palmi, io dico quel che dicono alcu-  
 ni agricoltori, ma io non ho per certo ne l'uno ne l'altro. Dissi che il  
 terreno per questo douere essere molto bene stabiato cō letame molto mar-  
 cio, & alquanto di cenere disfatta in acqua, il medesimo dico per doue si  
 hauran da trapiantare, & se questi granelli cosi messi si usarà di adac-  
 quar con acqua che sia alquanto tepida, & habbia preso il freddo o con ac-  
 qua di pozzo o fonte fra tanto che esse calda nasceranno, & cresceran piu  
 presto, & seminandosi in tuosto habbia buon fondo, & lunghezza che  
 questi alborcelli gittano la radice profonda. Molti usan di metter cosi  
 sotto terra il narancio intiero, ma pare a me che non facciano be- e, l'uno  
 perche quei cosi nascono per star uniti insieme nascono, e si alleuano mol-  
 to soffocati, & se è narancio ò limone forte per stantiare il grano tanto tē-  
 po in quello a grume del pomo, uēgono a produr poi albero, che faccia trop-  
 po acetosi, & aspri i naranci, se pur si vuol porre in questo modo o sia li-  
 mone o sia narancio o cedro, almeno sia il pomo bene tagliato, & ammac-  
 cato, & in questo modo nasceranno piu presto. Et inoltre molte uolte i ce-  
 dri naranci, limoni, & simili quando dan fuori dan similmente fuori i  
 grani che hanno i frutti dentro, è bon seminare alhora quel frutto come  
 sta, & nascerà piu presto, & sia migliore. Perche di naranci agri habbi-  
 no a nascer naranci dolci uì si usa alcuna diligentia, & il medesimo effet-  
 to saranno ne i cedri limoni, & simili. Prendasi quel seme, & tenga-  
 a molle tre giorni in acqua melata che non habbia molto mele, o uero in  
 latte (& sia molto meglio di pecore) & bisogna che sia il latte mutato  
 ogni dì, accio non si inacetisca, altri dicono che si debba questo seme mette-  
 re in una coccia di noce piena di zuccaro, & di terra, altri la mettono dē-  
 tro un fico secco, & in questo modo lo sotterrano, & uengono poi gli albe-  
 ri che ne nascono a produrre i frutti dolci. Dicono altri che si faranno  
 i naranci, & simili di mezzo sapere, se tornano i naranci che se sieno al-  
 quanto gelati, purchè i grani non sien guasti, & che sia quando i  
 naranci saranno nella loro perjetta maturatione, & semininfi quei gra-  
 ni, che come il narancio perde alquanto dell'agro cosi fa il medesimo effet-

to nelle semenze che son dentro i pomi. Et auertasi sempre che si piglino le semenze de i piu bei pomi, piu grandi, & meglio proportionati, & che i granelli di esso seme sieno grossi, & stagionati. Questi alberi si han da tenere netti, & istirpargli l'herba che gli nasce a torno quando son piccioli, & teneri, e che habbia la terra al piede ben trita, e ben zappata, & non dura. Si han da traspiantar in luogo doue han da stare di età di tre anni, ne in conto alcuno si traspiantino prima, perche in quel tempo son piu sicuri, & migliori. I cedri, limoni, & azamboa pigliano meglio di piantoni o ramo schiantato dall'albero che in altro modo, & dicono al cuni Autori che se si pongono i rami di questi alberi di presente che gli alberi che nascono riescono uani, & questi tali si possono comodamente coprir nel tēpo dell'inuerno. Si possono ancora traspiantar questi alberi ancora che s'ē ben grandi smorciandogli bene che restin nelle sue forcelle, & con le lor radici principali in buone fesse con terra stabbata di letame ben marcio, & putrefatto, & ben pestata irrigandosi sofficiētemēte di acqua. Il tēpo del traspiantargli ha da essere da mezzo Genajo in terre, e paesi caldi, nelle temperate di Febraio, e nelle fredde di Marzo, ma io reputo piu atto, & accomodato tēpo il mese di Ottobre, & Nouēbre se ē in paese caldo. Si ā nel traspiantargli le fosse bē cupe percioche fan molto profonda le radici, ne i paesi freddi si pōgono in grande casse, e carettoni bassi, e quādo fa buō tēpo si cauano fuori al Sole, e quādo fa freddo, e nell'inuerno gli mettono in camere calde, e quiui si inacquano con acqua di pozzi o di fonte, o che sia alquāto scaldata al fuoco, e se gli gittā del letame, che non la sci gelar la terra nelle radici si possono tondere, e farne di esse stalliere, e a uole, ricercano grā lauoro, e di esser cauato molte uolte, e nettarlo de i rami vecchi, e secchi, & in questo modo porterā miglior frutto, e piu presto, e d'inuerno deono esser bē coperte ne i piedi di terra perche se gelasse il trōco si possa scauare, e tagliarlo da basso, accioche di nuouo rigittino, e quāto piu bassa starā la terra manco male gli farà il gelo al tronco, e radici. Se si gelassero taglinsi tutto il gelato, & quel che ne ē nero, o diuēta bianco, accioche torni presto a rigittar nouo ramo, bisogna che sia tagliato cō diligēza, e far che la tagliatura resti lisa. Non uogliono star molto stretti ne uicini l'un con l'altro, ne meno han da star trapposti fra gli alberi, eccetto se non fossero mirti, percioche a gli altri alberi le gelate dell'inuerno san profitto, & a naranci molto danno, onde coprendosi questi a gli altri farebbesi danno, e cosi pe'l contrario, oltre che a gli altri puo auertire anco dāno per la molta acqua che ē necessario dar di cōtinouo a q̄li, che quāto piu son aiutati dall'acqua piu frutto dāno, e massimamēte i limoni che in un'anno porterā cinque o sei uolte il frutto, che altri stāno in fiore,

altri



L I B R O

altri sò piccioli, altri maggiore, & altri in perfettione. è bene di insitar ne i limoni i naranci, e questi simili alberi, ma ha da esser q̃sti insiti ben sotto terra, & dopo che sia inserito si traspianti, & ben sotto, che resti in luogo dello insito ben coperto di terra, perche la pianta de i limoni è di debole legno rispetto a quel de i Naranci. & se non si facesse in questo modo nõ hauerebbe forza da sostenere il peso. gli è molto utile il letame molto marcio massimamente la cenere di spine abbrusciandosi le macchie di esse spine, & gittadoglisi al piede, et ogni sorte di letame che se gli dia, auertasi sempre di darsegli nell' Inuerno, et dicono che gli è molto profittuol cosa sotterrare corna di castrati al pie dell' albero, che oltre questo utile che si dice, se per sorte mai l' albero patisce qualche infermità questa ricetta gli sarà di di grã rimedio, si insita l' un nell' altro, com' ho detto, i naranci in limoni, et i limoni in naranci, et cedri in naranci, et se questo insituare si farà di sesto, si puo far di Marzo, et di Aprile, et insitandosi di coronetta si ha da far di coronetta, & di Giugno di scudetto. Si insitã bene ancora cõ le semẽze cõ barrenno, o fra scorza, et in qualunque modo che si insiti la semẽza, auuertasi sempre che la punta di essa uada sempre uerso la bãda di fore, acciõche possa meglio sũtar fuori, e se non è fresca la semẽza che si ha da operare per insitarla, auuertasi di tenerse a molle quattro o cinque di, perche diuenti tenera. Intesi dal signor Diego di Bonadiglia hauer ueduti naranci insitati in azenos che non si seccaua ne gelaua, quãtunche non si coprissero, che essendo cosi, è gran cosa, perche gli azeni ricercan terre fredde, & i naranci calde. Dice Palladio, che si insitano in piante di pera, & di moroni, & nel medesimo modo si insiteranno in mela coto gni, & in pomi, come dice Auicenna, ilqual dice ancora che insitãdosi in cedri, o in granati, che i cedri diueranno di color uermigli, & di gentil colore, & insitandosi i limoncelli in naranci, o in cedri, o in limoni diueranno assai maggiori, & quanto piu uolte si insitaranno tanto piu grossi dinenteranno, ma e meglio insitargli in cedri, perciõche uien a pigliare migliore odore, & sapore, & insitati parimente queste piante in salce o uimene non porteranno semenze. Insitati tutti questi alberi in cedri porteranno il frutto piu odorifero, & maggiore, ma ha da esser come diessi, prima che i cedri si traspiantino, & se non saran stati insitati inanzi il traspiantare, ha da andar molto sotto, come e detto di sopra, dico gli insiti, perche se l' alto si gelasse e torni a gittar di sotto terra, & di sopra doue sia inserito altri nuoui germogli, & se sta tanto alto che non l'aggiunga la terra cingasi di store o di panni per l' Inuerno, in modo che si cuoprano per quella parte doue sieno insitati, & pongasegli i suoi sostegni, adacquãdosi molto, che dicono, che quanto piu si adacquano manco si gelano, pur che l'acqua.

l'acqua sia forbita tutta, che se niente di acqua restasse al piede si gelarebbe, & uenerebbe a nuocere a i tronchi, & per questo è bene che nell' Inverno habbiano una canna sotto che risponda al piede per laquale se gli gitti l'acqua alle radici, ma è necessario che la bocca di quella canna sia ben chiusa, acciò non ui entri aere che uada a rispondere al piede. I cedri, & limoni si piantano piu uerso il Mezzodi, che i naranci, perche essi gli faccin spalle uerso Tramontana, et per riparo di esso uento è necessario, se son posti in paesi done si sogliono gelare, che habbino alti i muri, che gli diffendano da quella bāda, & io di mio capo dirò un' altro parere di rimedio migliore, & durerà sempre. I cipressi uanno molto alti, si deono piantare tre o quattro caretas, una separata dall'altra, & si deon mettere dalla banda, che per il uento freddo si suol gelare, che sarà cosa utile molto. per le infirmità che potessero auuenirgli uedansi le regole generali, & se per sorte qualche uolta gli neuasse di sopra scuotasi ben la neua dall'albero, percioche gli secca, & fa marauiglioso danno, & massimamente sopra uenendogli dopo gran freddi che la possa gelare. Il fiore de i naranci sono di gran uirtù, & grande, & soaua odore, & se ne è gran quantità si possono cogliere ponendosi la sauana di sotto de i naranci. Di essi si cauano acqua stillata, che è molto confortatiua per il suo odore, & per esser caldo per il dolore dello stomaco, e di fianco che prouiene dal freddo, & la conserua che si fa di essi con mele ( & di zuccaro che è meglio ) fa il medesimo, è buona l'acqua dell' Azzaar contra i dolori delle infantate benedone, & l'acqua che si caua della scorza de i naranci, limoni, & cedri, quando son piccioli quādo cadono da gli alberi, & è utile per il medesimo male ancora che non sia di tale sapore. Si guastano alquanto i naranci, & si asciuga quando sopraggiunge il nuouo Azzaar, ma dopo che uiene il sugo nelle nuoue uiene alle uecchie, se non si è secco dal gielo, si puo il frutto conseruarne gli albori, se e in paese caldo, o che essi sieno coperti, ma gli alberi riceuon danno, si puo il frutto conseruare ancora mettendosi o in arena o in gesso, & dicono anco nella paglia, & l'agresto di tutto è meglio delle picciole che delle graadi per esser piu saporito, piu soaua, aromatico, & confortatiuo, il secundo è quello de i naranci, il terzo quel de i limoni quando son freschi, che ha gentile, & soaua odore, il peggiore è quello de i cedri, & dell' Azamboas, che per esser troppo acetoso non puo mangiare, eccetto chi non gli adopra per metter sopra qualche accòcio di uiuande, i limoni grossi, & naranci, si possono far in conserua intieri cocendosi prima in acqua, & dopo cauarli di essa, & sprimendola bene, & cocerli con suo mele o zuccaro, ma si ha da esprimerli fuori bene il sugo acetoso, & dopo l'esser cotte in acqua le scorze de i naranci si fanno in questo modo, se son



se son fresche, si hã da cuocere prima un poco di acqua, & dopò in acqua melata, o in acqua inzuccherata. fin che sien ben cotte, et si habbia ben inzuppata l'acqua, & se non se gli lieua il fior di sopra son piu calide, anco ra che non cosi belle, se sono scorze uecchie, dure, bisogna che sien tenute a molle quattro o cinque giorni, fin tanto che diuentino grasse, & tenere, & dopo si han da cuocer tanto nell'acqua, fin che si giudichi fatte, dopo si git tino in acqua fredda, acciò che diuengan dure, & cauate de li dopo l'esser bene espresse, & asciutte si hanno da cuocere come si è detto dell'altre. Questa conserua è molto buona per il dolore dello stomaco, & del uentre, & anco per il dolore della madre, & sono in una casa tutte le conserue si mile necessarie, si fanno de limoni, di naranci, di cedri, & di tutte queste spetie di frutti, & è da notare che la parte sugosa, & agreste di questi frut ti cotti cò zuccaro con la sua scorza uiene a diuentar dolce, o col gittarui sopra sale o zuccaro. La polpa de i cedri è di sua natura di cattina di gestione, si hanno da mangiar dopo pasto, & mangiandosene molto cau sa dolor colico, riposa molto lo stomaco, dan gentile odore, & la foglia di essi posta fra le ueste, & panni da lor bonissimo odore, & dico ro che ammazza la tarma. L'odorare limoni, o cedri, è utile molto in tempo di peste, & lauandosi con il sugo di essi il uiso asottiglia la pelle, lieua i pan nicoli, & dà buono odore. Il sugo di questi frutti mangiandosene poco, ta glia la colera, quiet a il uomito, & cõforta il stomaco, prouoca l'appeti to facendo uenir uoglia di mangiare a chi non ne ha, & se è troppo lo ina cetisce, & corrompe, & beuendosi quanto sia un peso, un Giulio delle se menze de i cedri peste con uino, mele, et acqua tepida è utile molto contra molti ueleni, & maggiormente contra le morsicature de gli scorpioni, co si beuuto come ungendosi con esso, & il sugo della scorza beuuto di sono es ser buono contra le morsicature delle uipere, & pesta, & messa sopra la morsicatura gioua. I cedri, & limoni han picciolo legno, ma de i naran ci si fanno tauole assai grande, & buone, & dura molto, & se ne fa opre molto sottili, & eccellenti, che non si tarma, ne si spacca. l'ombra di que sti alberi è graue, & dannosa a tutte le piante, che staran sotto di essa, & in conclusion di questo capitolo, dico esser questi frutti de i piu nobili che si possano hauere.

Dei Ginepri.

Cap. 23.

**L**A pianta del ginepro è poco stimata per esser dalle genti mal cono sciuta, che se fosse la sua eccellenza ben conosciuta, sarebbe piu acca rezzata, & stimata, che non son molte altre tenute da gli huomini. La sua

sua fronde è alquanto pungente, & sopporta aere, & paese caldo, & tēpe rato, & nel freddo non riescon così bene eccetto se non fosse in qualche parte esposta bene al Sole, & al mezzo di, ancora che in alcuni luoghi nasca no nel freddo. nasce in ciascuna sorte di terreno, purché sia asciutto, ma si fan migliori in terre leggiere che grosse, & ne i luoghi alti che nelle ualli, si possono piantar di barbatì, o di semenza come il lauro eccetto che non si ha da adacquare ne dargli letame, & ponendosi di barbatì o trapiantandosi sia nel tempo dell'inuerno, ne sia male facendosi prima che sopraggiungano i gran freddi, & il seminarli quando i suoi grani son ben neri, & quelli da gli altri son ben rossi che l'une, & l'altre sien ben mature, non uogliono la fossa molto profonda da tre palmi in circa. Son nelle frondi molto simili a i cedri eccetto che non sono così aguzzate nel resto in molte proprietà anco hanno certa similitudine con cedri che se si abbruscia insieme col cedro fuggiranno dal fumo di esso fuoco tutti i uermi, & bestie tossicose, & Virgilio dice che nelle stalle doue si mettono pecore, & simili animali si deue abbrusciar spesso di cedri o Ginepri accio che le serpi se ne fuggano, & anco è buono odor da usare nel tempo della peste, & in molti luoghi i ginepri son chiamati cipressi maschi, & la glosa di Nicolo de Lira sopra il nono capitolo del libro terzo de i Re, dice, che niun serpe si accosta all'ombra dell'albero del ginepro, & che perciò è sicuro il dormirui sotto, & se i grani del ginepro si fregaranno nelle mani o si ungerà con l'olio di essi grani niun serpe la morderà. Il legno di questo albero ha vn bel colore che tira in zaffarame, & ha vn'odore quasi simile al cedro, & io mostrando vna stecca di legno di genebro a uno che faceua professione molto di conoscere il legno del cedro, disse che era cedro, così è in tutto a esso simile.

Il legno della radice di questa pianta è molto aromatico, & bello, è legname di gran durare, & se auuien che sia tagliato in buona stagione mai si inuecchia ne tarma, dicono che i piccioli sono le femine, & i grandi i maschi, & producono i granelli come rossi i maschi, & le femine gli fan neri, ma questi delle femine che son neri son granelli di maggior uirtù, & anco il legno di essi è migliore di quello de i maschi per esser più grandi, uè fra essi un'altra terza sorte che si chiama sauina che se ne parlerà un'altra uolta. De i ginepri grandi si fanno opere molto ricche, & eccellenti, & di gran durare non men che quelle di cedri che sopra terra dura lunghissimo tempo senza corrompersi, & anco sotterra, & percioche è albero di sua natura caldo non puo sopra di esso durare ne neue, ne gelo.



gelo. Le casse che si fanno del suo legname son molto buone che conseruan i panni, & ueste che ui si mettono dalle tarme ma se di esso legno si fan ta uole sottile si sogliono spaccare presto. Il legno di esso per esser di cosi ligo durare è buono per farne imagine, è buono anco per cocchiari, & stecchi da denti, & se auuien che in bastone di ginepro si arrostitisca carne, riceue rà di esso gentile odore, & sapore purchè il legno sia uecchio. & secco.

Se si uorrà che cresca questo albero in alto mondesi, & lieuesegli i rami celli da basso. Non ha bisogno questa pianta di alcuna carezza, anco che non sia se non per giouargli se si scianarà qualche uolta alle radici, & pur gherà fin tanto che sien grandi. I granelli di essi son molto buoni per la tosse che cava di freddore, & dolore di petto che la addolcisce, e mollicca, & anco aiutano a diggerire, & a disopplare le oppilationi fredde, sono utili contra il dolore de i denti, & le gengiue per tutti questi effetti deo no esser mangiati a digiuno, cotti in uino, & beuuto tepido purga le op pilationi fredde del fecato, & ammazza i uermi, & percio che le uache, & granelli son molto caldi, & se son molte scaldano il ceruello, & i rognoni, si deue auuertire di usarle temperatamente, & son migliori per i flemmatici che per i colerici ne sanguigni, & cosi modestamente pigliati aiu tan lo stomaco, & san far buona digestione, & buon petto, & uoce, & confortan la testa, & il ceruello, & lieuan le lagrime de gli occhi che prouengono da frigidità, & da debolezza della testa, schiariscon, & confortan la uista, fa l'intelletto uiuace che è adormentato per troppa humilità, & se alcuno ha flusso di humori gli ristringono, inducono buon sonno, & san presto dormire, genera buon sangue, & aiutano molto la digestione, & son buoni contra il rossico mangiato o beuuto contra le flemme, & melancolie, & contra le uentosità manda fuori le renelle da i rognoni, & uesfica & son profittuole alle infermità delle membra interiore che prouengono da freddo, fa orinare, & se i testicoli stan male per il freddo, gli fortifica, impedisce la perlesia, & appoplezia, & le sanano, & son buone per tutte le infermità che prouengono da superchia flemma o freddo, & conseruan molto la salute, e per tutto questo è ben di pigliar otto o diece di esse, & non piu quando l'huom si ua a dormire o la mattina a degiuno nel tempo dell'inuerno su coseccha, è nel fine di Settembre, Ottobre, & Nouembre, san maturar la tosse, & son buone contra la frigidità del petto, & della madre, & prouoca il mestruo della donna ritenuto, ma non la deo no usare le donne grauide, perche essendo apritiue fa talhora causare parto abortiuo, & continuandosi di usarla molto san orinare sangue. mangiate tolgiono il male odor della bocca che procede dal petto, & da buon odore al fiato. perche sono aromatici, restauran la memoria indebolita

lita dalle  
sen corte  
che, & be  
male, ma  
di piu per  
ra nere c  
ne che so  
giona al  
acqua, &  
si chiuda  
corran da  
no da un  
ne ne sia  
di animal  
& sa pur  
di ginebri  
faccia corp  
si sana la  
son buone  
Bartolom  
minum c  
cernere d  
che che fa  
ne beuera  
tra della  
prouiene d  
sile membr  
& tendine  
re l'olio che  
delle uache

L A N  
ro costi  
te alle pers  
liena graue

lita dalle humidit  della testa. Lauandosi le parti di sotto con acqua doue sien cotte foglie di ginepri, & sue uache sana le morroide, & secche le uache, & beuuto peste in un poco di uino la mattina gioua per il medesimo male, ma non in tanta perfettione, & di soppilano il secato & milza, son di piu perfettione nelle sue operationi, & propriet  quelle che son di natura nere che quelle che tirano in giallo, perche le nere son di ginepri femine che son di piante basse, & se si fa fomentatione della cottura di esse gioua al mal della madre, & cocendo le sue frondi, & uache insieme in acqua, & cosi calda si mette in qualche botte che sappia di muffa, e dopo si chiuda la bocca di essa che non possa suaporare riuoltandosi accio tr s corran da tutte le bande gli lo leuera uia. L'olio di ginepri   molto bono da ungersene gli animali che son rognosi, & anco per leuar i uermi doue ne sia cosi ungendosi, & anco   buono questo olio contra le morsicature di animali tossicosi, & poste alle mascella che dole mitiga il dolor di essa, & fa purgar la flemma che u    concorsa, la gomma che esce dell'albero di ginepri   buona per metterla nell'inchostro accio non corra tanto ma faccia corpo, & per far unguento contra il uomito, & flusso, & beuendo si sana la tosse, &   molto buona per coloro che sputan sangue. Le uache son buone per le donne che patiscono soffocamento di matrice. Dicendo Bartolomeo d'Inghilterra, & Vincentio nella glosa del Psalmo, Ad dominum cum tribularer, che se si copra brascia di ghiande (e sia nuoua) c  cenere di ginepri che star  accesa un'anno intiero. Se dell'olio delle sue uache che si fan in quel modo che si fa quel delle uache de i lauri, & l'huomne beuer  ogni di una dramma sar  profitto contra la quartana, e la pietra della uestica, e rognoni, & contra il mal caduco, contra il spalmo che prouiene da eccessiuo freddo, & anco contra la perlesia ungendosi con esso le membra che son paralitiche, disopila molti humori, uccide i pedocchi & lendine ungendosi il luogo doue sono, & il medesimo effetto uiene a fare l'olio che si fa delle radici & legno, & accostumandosi di pigliar spesso delle uache di albero gioua molto contra il mal caduco.

Delle piante delle Noce, & le propriet  del  
suo frutto. Cap. 34.

**L**A Noce uiene dal uerbo nocere, percioc  a l'ombra di questo albero cosi graue che nuoce a gli altri alberi che sono sotto essi, & similmente alle persone, che se uno si mette a dormire sotto alcune piante di noce si liena graue, & con dolor di spalle, & di testa, e similmente le ortaglie solite

Bartol. An  
gli. lib. 17.  
de proprietatibus  
rerum.



Cres. li. 2.  
cap. 9.  
li. 5. c. 19  
Plin. li. 16.  
cap. 33.  
lib. 7. c. 10.  
& 12. lib.  
32. cap. 5.  
& 9.  
Teo. li. 3.  
& 5. dell'  
histor.  
Pa. Enea.  
cap. 15.  
Colu. li. 3.  
cap. 22.  
Aul. lib. 2.  
cap. 40. 51

pra lequali arriuua l'ombra di questa pianta sempre son rare, & di brutto colore come se fosse inferme. Et però e cosa molto al proposito che essẽdone qualche pianta pur ne gli orti quãdo l'Inuerno cade di esso la frõde se gli lieui tutta prima che sotto si semini nuoue ortaglie di semenza, perche la fronde così mescolata fa gran male, & è ben che si immarcesca, che nõ fa rà danno o nõ tãto. Sopporta qualunque aere, ma nel paese, & terreno caldo ha bisogno di acqua. Si fanno assai migliori in paese temperato, & molto migliore in freddo, ricerca terreno nero, & leggiero benchẽ nel grasso facciano anco bene, ma in niuna guisa si de piãtare in terreno cretoso che si seccano, ma se fosse in terreno che non fosse se non cretoso, si ha nel tra spiantarla, da far vna fossa molto sotto, & riempirla poi di buona terra acciò che nel pigliare le radici non uenghino a toccar nella creta, & in questo modo si uerra a emendar molto la contrarietà del terreno, & la pianta uenerà a crescer bene, & se non si usarà questa regola colui che la pianta puo tenere per fermo che quante ne metterà si secheranno. Voglio no star uicine all'acqua, uero e che se la terra e sostãtiosa, meglio e che stia in luogo doue non sia, ma che si possan irrigare, & meglio e che habbia al pie acqua corrente che ferma, aman molto le ualli, & piani sotto de colli et se si pianta in luoghi alti sia ne i bassi che sono nel declinar de i colli, et nõ nella cima di essi, & si piãtano in duo modi, l'vna di ramo come le piãte de fichi, & deue esser ramo uecchio restando alcune cime di fuori, che e falsa l'opinione di coloro che dicono che la noce non si pianta di ramo, per che io l'ho posto, & ha pigliato, & e necessario che il ramo sia schiantato dell'albero, & habbia grosso da basso cõ coda dalla quale habbia a nascere le radici, laqual cosa sia alquanto piccata con vn coltello, & piantato se gli ha da strigner ben la terra addosso. il tempo nelqual si ha da piantar piu appropriato è di Gennaio, & se e in paese freddo di Febraio, & piantandosi di noce che e il miglior modo di piantare, ben che di ramo cresca piu presto, si puo metter la noce in terra dal tempo che si son raccolte le noci fin per tutto il mese di Gennaio, & di Febraio, hauendo consideratio ne che fosse il paese caldo si ponga di Nouembre, & se e freddo di Gennaio, & Febraio, ma quelle che si han da piantar di Nouembre bisogna che stia qualche dì al Sole acciò che se gli asciughi vna humidità dannosa che hanno, & piantandosi per non hauerli dopo a traspiantare si dẽ fargli vna fossa sotto quãto al ginocchio, & coprinsi fino a quattro o cinque dita, & quando uenerà crescendo si deue tuttauia uenir coprendo piu di terra.

Ma douendosi traspiantare non si ha da coprir sotto piu che la lunghezza di vna mano, & con la giuntura di sotto, & adacquisi in modo che nõ le manchi humore ne stieno molto humide, et quando si uorra seminare, ò

metter

metter in terra la noce pongasegli prima di sotto una coccià di tegola, perche tocchi la radice di essa, & raddopierà, perche gitterà molte radici. Dice Auicēna, che se per cinque giorni ināzi che la noce sia seminata sara tenuta a molle in orina di un fanciullo di dodici fin a quattordici anni, che le noci che produrrà quello albero haurā la coccia cosi sottile, che ogni huomo cō le dita sēza usarui molta forza la potra rōpere, e dice Palladio che fara il medesimo effetto se al tempo del seminarle si romperà la coccia si sottilmente, che non riceua la noce che e dentro pregiudicio alcuno, & si auoltata in lana pettinata, accioche le formiche ne i uermi non la mangino, & si sotterri sotto quanto e lunga vna mano, & si adacqui. Ma io ho poste amandole, & noci, & amandole senza coccia, et senza inuoltare in lana, & se di già la pianta e in esser tale che cominci a produrre il frutto, & uol che il tal frutto sia con la bocca sottile, adacquisi al pie un anno intiero con lessia fredda ogni mese tre uolte, & questo si de fare essendo come ho detto l'albero giouincello, che se e già grande nulla puo giouargli questa ricetta. Si deue questa pianta trasplantar quando e di dui o tre anni, ma trasponendosi in luogo doue sia pericolo di esser roso non si deue trasponerlo, fin che non sia cosi grande, che alla cima non possa aggiunger bestia alcuna, & io l'ho traspiātata di dieci anni e riuiscì molto singolare. si ha questo albero da leuargli i germoglietti che gli nascono a torno, per trasplantarlo, & lasciarlo nelle forcelle sendo già grandetto che ne' picciolini non accade farlo. Vogliono portare le radici quāto piu intiere sia possibile a essere, et maggiormente le barbaccie, che hanno in esse. Ricercano la fossa molto profonda, et larga, & gran campo per potere agiatamente distēder i suoi rami, che alla pianta di noce si deue procurar piu tosto la larghezza, che altezza, per il grā pericolo che e nel coglier delle noci. & se e terreno caldo, & secco sia il seminar di esse nel tēpo dell' Inuerno, & se freddo o doue si possa adacquare di Gennaio, & Febraio, & anco si e molto freddo di Gennaio, & Febraio, & parte di Marzo, & quante piu uolte si traspongon queste piante essendo picciole, tanto migliori diuengono, & sempre si auerta, che nel trasportarle si empia strino le radici con sterco di buoi. nelle terre fredde ricercan tener le radici, & nelle calde fango, che il letame se scalda. Habbino il piede dell'altezza di vna statura di huomo fino a i rami, & quando son piccioli spaccchisi alquanto la scorza di esse da alto a basso, come dissi delle piāte de i fichi, & cosi ingrossara il piede. Non ha bisogno di essergli zappata a uangata la terra al piede, ne di altro lauoro, saluo di entreferire i rami che sono spessi con torne qualunche uno uia, perche non si affoghi l'un l'altro. E pur dice Palladio, che se fin da piccioli sieno usati a scauargli, &



uargli, che non si faran mai bugiate, & uote di dentro le piante delle noci, & per questo è buona ricetta ancora di spaccar alquato dell' albero dalla forcatura fino al basso, massimamēte essendo la forcatura piana (come dissi douersi farne gli altri alberi) & bisogna che uada alquanto largo a guisa di vn canale, che in breue poi si uiene a serrare. Aduiene molte uolte, che il uēto gitta a terra molti alberi di noci, & perciocche questo albero piu presto si rifa dal uecchio, che col piantarsi di nuouo, sfrondi segli tutte le rame, & facciasì vna fossa molto profonda, & ben larga se condo che si giudicherà esser conueniente, & tolga segli uia qualche vna delle radici, & tornilo a piantare, che darà fuori in poco tempo, & di uētera molto bello, & Plinio dice, che questo si deue farne alle piatte delle noci, & delle oliue, & se gli uenisse altra infermità guardarsi nelle regole generali. Si insita questo albero assai bene di scudetto, & coronetta, & cannello anco in se istesso, & si insitarebbe similmente in castagni, & in auellane, et quanto a i tempi uedasi quel che ho scritto nel capitolo de gli insiti de gli altri alberi, & dissi che se gli hauea da troncar le barbe, che gittauano nella superficie, ma a queste piante di noci se gli ha da troncar niuna. Delle noci son molte sorti, che alcune son molto grosse, & queste son le peggiori, non dico peggiori da mangiare, ma perche l' albero non ne produce molte, con tutto ciò son di miglior sapor dell' altre, & piu tenere, altre son mezzane, & queste hanno il uanto fra tutte, che ogni noce per seminare ha da esser capata di buona proportionē, et non sia delle grosse che han gran coccia, & poca medolla dentro, ma che la medolla empia la coccia, & che habbia le gambe lunghe, & la scorza o pelle di dētro sottile, & similmente la coccia, & che non sia fatica di uoler canar fuori la medolla, & sia di albero uecchio, pur che non sia infermo. Il tempo del coglier le noci ha da esser fin che le noci non si spogliano della scorza de fuori, che quanto piu stagionate sien colte manco si marciranno, ne diuenteranno acetose. Si cogliono battendosi con pertiche saluo se stiano in luogo serrato doue non entrino porci, che aspettando che cadano da loro istesse duran piu tempo per esser piu stagionate. Se si cogliono con le sue scorze uer di ammontoninsi un dì o duoi, che gli caderanno. Se si truouan alcune di esse nere lauinsi con vn poco d' acqua salata, & pōgasi ad asciugare al Sole, & diuenteranno bianche, & belle, & dureran piu come dissi delle amandole, si conseruerāno in molti modi, starā uerdi, & fresche vno anno intiero, & piu se subito che son finite di raccogliere se gli lieuan le coccie dure, & si mettono in vaso di mele, & il mele sarà perciò molto buono per il male della gola. Et se quando secche si mettono senza coccia a molle in buona acqua dolce per spatio di duo di mutādola due o tre uolte,

diuen

di uenteranno come quando eran fresche, molto tenere, & bianche. Si conseruan bene o fra la paglia o fra l'arena asciutta, & non diuerranno cosi acetose, & anco in vna cassia di noce che il suo proprio legno le conserua molto, & si conserueran anco bene riponendosi fra le cipolle, et uengono a mitigar anco quella asprezza della cipolla. Quelle che son bugiate spezzinsi subito, & si conseruino a parte per farne di esse olio, che se cosi si la sciano senza aprirle le mangieranno i uermi. Quanto piu uechie son le noci son peggiori, & piu uentose per esser piu ogliose, & dan dolor di testa, & mangiandosene quantita ingrossa, & fa doler la lingua, & percio guardinsi di mangiarne quantita coloro c'han la perlesia nella lingua, ma perderanno molto della sua malignita, mettendosi a molle in acqua si come ho detto. se inanzi pasto si mangia vna noce o due, duo fichi secchi, alcune foglie di ruta domestica con qualche grano di sale, sarà vn preseruatiuo buono per tempi di peste, et contra qualunque ueleno che dopo si mangi, et peste con ruta sale, & agli, et mele, è buona medicina contra la morsicatura del can rabbioso, mangiato, & postoui sopra, & anco le noci moscate a digiuno, & con esse ungendosi la morsicatura, fa gran giouamento. Le uechie guastano lo stomaco, son di mala digestione, generano humori colericici. Se di noci freschi peste si fanno vn'empastro, & si metta sopra al cune posteme che sia ferita, la sanerà. Delle noci si fa olio, ilquale in Italia si usa molto, si fa delle uechie, ma riesce meglio quel delle fresche, et fin che è fresco è di buono sapore, massimamente adoperandosi in condimento di cose crude, ma il uechio fa male alla gola, & è buono contra il male chiamato di Sâr Antonio, e per le resipole. Cauadosi il sugo delle frondi di questo albero, peste gioua molto per la sordia mettendosi nelle orecchie, et il medesimo effetto farà il sugo delle scorze uerdi di esso, et delle foglie o scorze di albero si beue vn poco. gioua molto contra la infermità della difficoltà dell'orinare, et il sugo delle scorze uerdi guarisce similmente la tigna quando comincia a nascere, et abbrusciando quelle scorze, et si macinino, et cō quel che ne uie fuori si mescola olio o uino, et se ne unge la testa a i fanciulli gli fa nascer i capegli, et il medesimo effetto fa anco l'olio solo ma non tanto, et se con le scorza delle radici delle piante della noce si fregano i denti fa netti, et bianchi, et gli unisce. Del legno della noce si fa bellissime tauole, et molto gentili, et forte, et quāto è l'albero piu uechio piu forte, & stretto, e il legno, et piu bello, et dura anco molto. Si fa delle noci quando son tenere di scorza vna gentil conserua cocendosi cō acqua, et dopo in mele o zuccaro con cannella, & perche il modo di farla è cosi notorio, et publico non mi stendo a narrarlo. Son gli alberi delle noci di buon frutto, et poca spesa, che non han bisogno di esser studiati, et colti



nati, se non quando si ua a coglierne il frutto, & per questo è dapocagine di un'huomo di non porne hauendo il terreno appropriato. Se con la scorza della noce si ungeran l'orecchie de i cani non lo molesteranno in esse le mosche & tinge i capegli.

Delle oliue, & dell'olio di esso, & dello

Alpechino. Cap. 35.

Psal. 4.  
Genes. c. 8.  
Tco. lib. 1.  
2. & 3. del  
le histor.  
lib. 2. & 3.  
delle caus.  
Cat. cap. 6.  
Var. lib. 2.  
cap. 16.  
Coll. lib. 6.  
cap. 6.  
Pal. lib. 1.  
cap. 6.  
Plin. lib. 3.  
cap. 50.  
Cres. lib. 2.  
cap. 27.  
lib. 5. c. 20.  
Auc.

Non tante le eccellentie di questo albero che son certo che per uolerle io s'esplicare mi mancheran piu presto parole che materia, poi che senza l'olio non si puo uiuere, & nel psalmo per uettonaglia necessaria sono alle gati, pane, uino, & olio. Et l'olio non solo è necessario per il uiuere, ma anco per le medicine, gioua contra il toffico. ci da lume togliendo le tenebre facendo al della notte, è albero di lunghissima uita, & tanto che pare immortale, porta presto il suo frutto, e anco che si inrelasci di cultuiarlo, cò riarlo non per questo si guasta, & in tanto frutta qualche cosa, & come se gli comincia a far carezze subito torna nell'esser suo, & di uecchio di uenta nuouo, d'infermo sano, & di seccho uerde, & di sterile fruttifero, eran anticamente tenute in tanta estimatione le frondi delle oliue, che quando si uolena ne i trionphi incoronare i capitani per uittorie riceuute se ne faceuan ghirlande, & colui che hauea meglio de gli altri combattuto si coronaua similmente d'oliue, & parimente era l'olivo segno di pace si come si puo uedere nel Genesi, quando Noe cauò la colomba dell'arca che tornando portaua in bocca un ramo di oliua in segno di pace. Hor quando ha terreno atto a produr questo frutto non resti di piantar di questi alberi che non puo tornar albero di maggior frutto, & piu necessario, e che piu duri che l'olio ancora che sia uecchio che si scalda ne infortisce, & se ne è buon mercato si puo tener senza uenderlo fin che uenga piu caro. Vogliono questi alberi paesi, & acri temperati che nel eccelsiuamente caldo non fan bene, ne anco nel troppo freddo, con tutto ciò piu tosto patisce aere piu caldo che piu freddo, & se il terreno è molto caldo piantasi uerso la Tramontana, & se freddo uerso Mezogiorno, se temperato, uerso Levante, & è meglio uoltata questa pianta uerso gallego che uerso ueruno altro uento, perche è temperato, & fresco, ricercano terreni alquanto asrosi, & non fan molto bene con tutto ciò in luoghi troppo alti ne anco ne i bassi, & nelle ualli, massimamente se sono humidi, & soffocati, & se i colli done si uorran piantare saran di creta leggiera non potrà farui se non bene, & ne i piani diuengono piu presto, piu grandi, & piu gentili che piu fruttiferi, massimamente essendo terra molto grassa, & non leggiera, &

sustan

Istantiosa. E ben che sien di piu sorte di essi noi gli diuideremo in due, o per mangiare come son le grosse, o per olio come sono generalmente. Le grosse per conciare vogliono terreni piu tosto piani che colli, & piu tosto terre grasse che magre, & anco richiedono piu terreni caldi che non fa le minute, che se le minute sono poste in terreni troppo caldi diuencono gli alberi nudosi, & il medesimo fa doue è continuo humore. è buono terreno per esser quello che ha arena inuolta con terra grassa, & creta (non però di quella da farne uasi) ma sopra tutto è buono terreno quel che tiene di calcina, & anco doue son state foruace di calce, che quiui crescono gentili oliue, che la calce è ottima per le oliue gitandosi qualche uolta dentro della fossa, pur che non sia però niua ma ben mortificata con l'acqua, & molto uecchia, fanno anco bene doue sieno state piante di ghiande, pur che non sieno terreni arenosi ma a niun patto si de porre doue sien radicati corgniali uecchi perche dalle radici de i corgniali restano certi uermi nella foglia che rodono le radici dell'oliua, & perisce, & se pur quiui si uoleessero piantare, accendasi prima fuoco nelle foglie accio che si abbruscino tutte le radici de i corgniali, & sien le fosse nellequali si planteranno aperte per molti giorni, & alletamato con cenere, & sterco, & alquanto di calce ben morta a torno, & tutto si ben marcito, & molto incorporato con terra. Son tanto nimiche l'oliue de i corgniali che se si piantano in luogo doue essi sieno, esse istesse rifuggono a dietro, & appartano i rami di lor natura uerso altra parte ne fan tanto frutto; & quanto piu danno riceuon da i corgniali tanto maggior uile riceuon da i granati, & tanto che quando son app esso l'un di questi alberi con l'altro, nel tempo che dan odore i fiori di essi granati, fan che piu tosto fiorischino, & dien fuori i fiori dell'oliue, & per questa cagione si deue auuertire di piantare sempre fra l'oliue i granati & i mirti. Se son terreni da seminar grano doue si pongo no gli oliueti, uada molto larghi i legni da Tramontana a Mezodì, & in questo modo si potrà seminarui grano o quel che l'huom uorrà fra un' albero, & l'altro, perche gli dia bene il Sole, & il medesimo dico per le uigne d'alberi & anco per ogni altra sorte di alborati, & molti sono che usà di piantar le uigne cosi alte insieme con le oliue, massimamente in quelle parri doue le oliue si soglion far tardi, perche quado l'oliueto uien a esser in sua perfettione dan frutto le uigne, ma si deue auuertir sempre che piantandosi in un campo medesimo le uigne debbano esser alquanto discosto dall'oliua perche l'ombra delle oliue è molto graue, & occupando le uigne si guastarebbono, oltre che l'oliua ha le radici larghe, & che abbraccian molto terreno, & accioche non gli possan far si gran danno è bene che l'oliue sian piantate uerso la Tramontana, & resti la uigna al mez



20 giorno. & in questo modo non riceuerà danno dalla sua ombra. Con uiene quanto al primo che il luogo doue si ha da alleuar oliueto nuouo sia luogo serrato. perche se quando sono picciole, e tenere le piante son rose o toccate un poco dalla bocca de buoi, o di capre, o d'altro simile animale, o si seccano, ouero diuengono tanto sterile che non producono mai altro che frondi. le è tanto inimica, & dannosa la capra che solo che con la lingua la lecchi le fa male, quanto piu rodendoli.

Il modo da piantar Oliue.

Teof. lib.  
2. hist.  
lib. 1. & li.  
2. de causis  
Cres. lib. 5.  
cap. 20.  
li. 19. c. 17.  
Coll. lib. 5.  
cap. 7.  
lib. 12. c. 2.  
Ca. lib. 45.  
Vir. lib. 2.  
Georg.  
Pli. lib. 16.  
cap. 32.  
Psal. 1.

**V**Na delle sorti da piantar le oliue, è seminarla di sua propria semenza che è il suo osso, ma quelle che nascono in questo modo crescono tardi, & si fanno bugie, & per esser buone ha bisogno di esser insitate, & dopo traspiantarle, & e ben lauarle, & cultiuarle al piede che anco le bugiate con ben studiarle, & lauarle diuengono buone, quanto piu quelle che sia da picciole sono studiate, & curate? Ancora che sieno di semenza si ha da capar l'oliua ogliosa, & ben granata, sana, e ben matura, e delle sorte che l'huomo la uorrà. Et si come diessi nelle uache del lauro, o leuargli la polpa che non la lascia nascere o darla da mangiar intiera a qualche uccello che dopo gittan l'osso netto, & fucciassi una fossa doue sia messo sterco ben marcito, e quiui poi si metta l'osso sotto qu into sia la lùghezza di una mano, & bisogna che sian inacquate ogni settimana una uolta, e dopo che hauran duo anni si han da traspiantar in altro luogo, & quante piu uolte si traspianteranno, e meglio si lauore: anno in piu perfection uerranno, e dopo che il tröco sia di buona grossezza si puo insituare, e traspiantarli cosi sotto che l'insito resti ben sotto terra, e secondo che uenerà crescendo l'insito cosi si uenga coprendo con la terra fin che sia la fossa ugualata con l'altra terra, & non piu, & se il terreno insito, & aere fresco o si inacqua si posson traspiantar i barbati se son piccioli senza tagliargli cosa alcuna, ma questa ricetta non è buona per i paesi caldi o secchi. Le oliue son cosi buone in pigliare, & in nascere come sia qualunque altro albero, perche pigliano in tutte le sorti che si planteranno. I tempi atti da piantar questi alberi sono questi se è paese caldo, e terra secca o asciutta, o doue non sia commodità di inacquare di Nouembre, & Gennaio, & Febbraio, & se è terra fredda, & humida, e doue si possa inacquare si puo far di Febbraio, & di Marzo, e quando fosse in paese molto freddo so si puo tardar anco fino all'Aprile, & nel temperato di Gennaio, & Febbraio. Il principal modo del piantare è di barbati, e questi si fanno de i germogli che gitta la pianta dell'oliua al piede, & ogni barbato tan

to è migliore quanto piu lunge nasce dall'albero che lo produce. Questi barbatì nelle oliue son molto al proposito di piantare, & quantunque questi germogli che così nascono al pie dell'albero sia di nocumento al produr del frutto di esso, dall'altra banda per hauer di questi barbatì di essi per piantare, è bene di lasciarne sempre dui, che anco son buoni per risar la medesima pianta di essi quando è uecchiata tagliandole di sotto, & che resti ne i germogli nuoui, purché questi germogli nuoui, così rincuati quando sono poi della grossezza di un' basta di una zappa si traspiantino doue han da stare, & sfrondisi di rami tanto che solo resti nelle sue forcelle, & lieuinisi con quanto piu radici si puo, & con parte del tronco della radice, & si cuopra con qualche cosa per rispetto del gelo, & del Sole finché habbino piu di vno anno. Vi è vn'altra sorte di piantar che è di pianta grossa, & sia grossa quanto si vuole, & non piu lungo di quattro palmi o cinque al piu, & aguzzisi bene dalla banda che ha da entrare, & empiastrisi con sterco di uitelli, & mettasì sotto terra lasciandone poco di fuori, & se questo è terreno che non sia pietroso si puo cacciar giù con mazza essendo però fatto prima un buco, & ha da mettersegli a torno la terra ben calpisata, & stretta, che questo è quel che l'aiuta a pigliar presto così a questo come a tutti gli altri alberi, & dicono gli agrioltori che prederanno assai piu presto i piantoni spaccandosi da basso cō mettergli una pietra come si è detto piu volte, & sempre il taglio del piantone sia di sopra doue sia ella nodosa, e non lascia, ma che per i nodi habbia a mandar fuori i germogli. Et se è luogo doue non possa star serrato, il piu sicuro piantare è di certe gambe alte, & grosse purché sien nuoue, & sane cauate con le sue radici, & sieno ben profonde sotto terra & con la terra a torno molto calcata, & tanto sia sotto la terra che bestia alcuno non possa roderle, e quantunque le oliue, piantate così uengano piu presto che piantate in altro modo, però non riescono così perfette per esser fondate sopra il uecchio, & se l'oliueto si ha da porre di gambe, sieno nuoue, sane, nodose, & ben uerdi, & si ha da elegger per il piantar di gambe terreni humidi o che si irrigghino o di aeri freschi, & se dopo tre anni che son piantati si taglieranno i germogli presso la terra, & se gli darà un taglio sotto terra, cresceran piu in uno anno che in sei altri, & doue non si ha conmodità di piantoni o barbatì per far oliueti, piglinsi i rami che si possono hauer grossi come il braccio, & taglinsi poco piu di un palmo con una sega, & aguzzisi la parte di sotto, & diasegli a piede letame ben uecchio, & marcito, & dopo si inacchino, e di li a tre anni si possono traspiantare poi nel tempo che han da cominciare a dar fuori scuopra, si alquanto al piede come si è detto di sopra, & questo sia auiso generale in ogni sorte di pianta



L I B R O

re che il taglio di sopra per doue ha da germogliar fuori sia pressò de i no  
di u. rdi, & buoni che altri chiamano occhi, perche quella parte dan  
fuori meglio, & al piantar di questi piantoni o rami se restano scoperti  
sempre si empiastino, & pongano qualche riparo, perche per quel luogo  
lo posson penetrare il Sole, & i geli, & periscono, & dicono che la parte  
di sotto ha da ire empiastata con sterco di bue, & alquanto di cenere. Si  
milmente è bene di piantar rami di radici di oliue, & dopo che gli aze  
buchi habbin pigliato, traspiantargli doue han da stare, & insitargli sot  
to terra, & dice Teofrasto che se si pongono i piantoni di sambuchi fra le  
pietre che piglieranno meglio che sotto terra, & per quello è bene di por  
gli cose fresche o pietre minute a basso. Si han da traspiantare da i tre fine  
a i cinque anni. Et quelle de gli azebuchi si possò insitare dopo di esser tra  
posti, & hauer preso, & similmente inanzi, & sempre resti coperto il  
luogo dell' insito, ma è migliore se uì è uicino alcun sambucaio inferire i  
rami migliori dalla parte piu bassa, & uicina alla radice, & quando hab  
bin ben preso fuellerle con le sue radici, & trasporle ben sotto che la terra  
cuopran ben l' insito. Altri nel finir di insitargli gli traspiantino, perche  
dicono che portan sustanza sofficiente da pigliare l' insito, ma io non l' ap  
pruouo, perche simil piantare ha da diuider la sustanza in gittar radici,  
& crear l' insito, & è chiara cosa che uirtù unita fortior est se ipsa diuisa.  
onde mi par meglio, & è cosa piu ragionevole, o piantar il piantone, &  
dopo che habbia ben pigliato, & che habbia gittato fuor nuouo ramo qui  
uì insitare, o uero insitarlo doue sta, & dopo l' hauer preso, traspiantar  
lo. Et se qualunche insito come si è detto ha da in sotto terra maggiormen  
te deue offeruarsi nelle oliue che si insitano in sambuchi, perche si troua  
esser accaduto che si è abbrusciato vno oliueto che era insitato in sambu  
chi, & per esser l' insito sopra terra si abbrusciarono le oliue, & rimasero  
azebuches come eran prima. In qualunche modo che si piantino oliue se  
ranno in fosso è ben che il fosso sia fatto vn' anno prima, et sia cupo, & lar  
go per cioche le oliue gittano le radici somere, & la pianta ha da esser mes  
sa nel mezzo della fossa, et che nel basso si metta qualche pietra minuta fra  
la terra, & qualche poco di letame ben marcito, et quando sarà fatta que  
sta fossa come ho detto di vn' anno innanzi, è bene che in essa si metta pa  
gliaccia, & letame cō terra buona accio che questa mescolāza quiui si pu  
trefaccia, & si incorpori, & se auuenisse che questi piantoni non germo  
gliassero o mādassero fuori le cime, alhora in questo caso si deue scauargli  
la terra, al piede, & nel tempo dell' inuerno se gli deue gittare alquanto  
di cenere, & di letame ben marcio ben meschiato cō terra, & se nō pious  
adacqui si bene una uolta la settimana, et il medesimo si faccia nel tempo  
della

della State, ma nella state ha da esser l'inacquare di notte eccetto se nō fosse per canna come dirò piu innāzi nel capitolo dello irrigar delle terre, che l'oliva se si usa di adacquare prente meglio, cresce piu presto, si fa piu grande, dà piu frutto, perche sa piu fiori ne gli cadono tanti, rinnoua piu i rami, & anco nel produrre e piu continuo, & il medesimo e quasi nella maggior parte di tutte le piante, ancora che in molti frutti non riscano cosi saporiti con l'humidità della pianta come con la siccità, che in uero la siccità gli produce piu saporiti, ma fallisce nelle oliue, & questo e quel che dice il primo salmo che l'albero che sta presso all'acqua che corre è piu fresco, & produce nel suo tempo piu frutto. Sono alcuni che nel piantare questi alberi di oliua soglion mettere sotto la terra al piede del piantone alcuni granelli di orzo, che dicono che aiutano a pigliar molto, & a radicar presto. Et e da auuertire, che ogni sorte di piantare si ha da por mentre che la scorza del piantone sia netta, & non maculata leuando segli solo il rognoso, et il secco se ne hauesse. Son piante cosi uine, dico cosi facile a pigliare a nascere, che e cosa di ammiratione, & si guastano si ribanno, & risanno con poco studio. Et in questo si uede la gran clementia di Dio che in quel frutto che tanto importa ha dato questa buona parte, & si santa proprietà, & quella medesima elemezza diuina si estende anco nella productione delle altre cose per la uita humana, che di quelle cose che ci sono utili ci dan quasi sempre maggior copia, che delle nociue o non utili, che uedemo darci piu galline, che aquile, ne sono al mondo tanti lupi quanto son pecore, con tutto che piu nascano le nociue bestie, che le utili, che uedemo che vna pecora partorisce vn'agnello o dri al piu, & il lupo partorisce sei o sette lupi alla uolta, iquali il grande Iddio non la scia uiuere per mostrar piu la sua benignità uerso de l'huomo. Ma tornando al proposito, par che per esser cosi utile l'olliua alla generatione humana, sien piu modi da potersene piantare che altro albero niuno, & che se si guasta o secca si ribabbia, & risaccia in un subito, che per grande che sia vna pianta di oliua se per sorte e suelta dal uento, facciafile vna fossa cupa, & larga, & storchifele i rami, & taglifuli le radici che son rotte, & dopo tornisi a metter cosi nella fossa (si come dissi nel capitolo delle noci) & calchifele molto la terra all'intorno, pur che questa diligenza se le faccia subito, & prima che le radici si secchino, ne che il uento le ascinghi no, ancora che questa pianta piu si mantiene fresca tagliata e suelta, che niun'altra che sia. Et percioche questo albero di sua natura ha le sue radici molto al sommo, & nella superficie della terra, & ha la fronde conzioua, & molto spessa con che uiene a coglier molto uento, ne nasce che il uento suol gittarne molte a terra fradicandole da basso, & maggiormēte quella:



quelle che sono alte, per questo la natura ha pronisto che fradicato senza difficoltà si possono subito ripiantare, & bisogna di auuertire che ripiantate sieno subito irrigate, & inacquate bene. Gli oliueti si han da porre con ordine di un spatio fra l'una pianta, & l'altra, che oltre che faccia un bel uedere uiene a capire piu alberi, & si lauoran meglio, & quando son gli arborcelli piccioli è bene di rimuouergli ogni mese una uolta la terra acciò stia piu solleuata, massimamēte esēdo terra dura, & che nō si adacqui. Hanno da star scauate le fosse di esse piante tutto l'Inuerno, & nella fossa si ha da gittar letame marcio nel principio dell'Inuerno, che ancora che alcuni dicono che gli fa danno sendo in paesi caldi, è perche non se gli dà come si deue, perche ha da esser (come ho detto) nel principio dell'Inuerno, & ben marcio, che non sia tanto letame doue nō sia comodità di inacquare, quanto doue si adacqua. & nel Maggio, ouero di Aprile si uanghino, dico quelle piante che son solite di esser uāgate, che questo è un lauoro al parer mio non molto buono, eccetto per quelli alberi che lo ricercano, come son narāci, & suoi consorti, & anco a questi non gli è molto utile, eccetto che non sieno in terre molto freddose, & sottoposte a gran geli, & uenti, che generalmente il uangare è dannoso a ogni pianta, & maggiormente alle oliue, perche gli fanno gittar le radici alte uerso la superficie della terra, e quanto piu alta uiene a farseglì la uangatura piu si alzano le radici. Però uoglio inferire, che colui che uorrà piantar o i ueto nouo si deue guardare de non le usare a uangare, ma lasciargli la terra al piede uguale all'altre, che sarà cagione di far uenire le piante piu basse, e meglio fondate.

La forma, & statura che deue hauere la pianta dell'oliua.

Cal. ca. 44.  
Teof. li. 2.  
li. 4. dell'hi  
stor.  
Pli. lib. 17.  
cap. 12.

**V**ogliono le oliue non esser piu alte di tronco se non quanto non uisì possa aggionger a roderle, & non deue esser formate, alte di rami, ma basse, & ristrette, però se gli deon potare, & leuar uia quei rami sparsi di quà, & di là, perche uiene a fare seruigio alle piante, & quei rami fan poco frutto, & quel poco cattiuo, & difficile a coglierse. Il tempo di tagliargli simili rami, se è terra, & paese caldo, ha da esser dal tempo che son colte le oliue dall'albero fin al mese di Febraio o di Marzo, & ne i paesi che son tardiui, freddi, & piovigiosi di Aprile, et di Marzo, & sempre ha da essere in giorni asciutti, & sereni, & sempre prima che comincino rinouare, & deue farsi con istrumenti, che taglino bene, le uandosi con diligeza quei rami suariati, & quei che fruttifican poco, per esser uecchi, che le piante delle oliue nel nouo danno gran frutto, & nō nel

nel uecchio; Et per questo si consiglia che si debban rinouare spesso, & se nella pianta nasce qualche germoglio parimente deue leuarsegli nō producendo frutto, eccetto se la pianta non fosse si uecchia che bisognasse di rinouarla o di insitarla, che in questo caso e bene di riseruargli un de i migliori germogli che uenisse fuori, perche i effe si habbia da rimetere o sia per pianta, o sia per insito. Similmente se gli han da tagliare le tante barbacchie che sta sopra terra, accioche nō ingrossino ne disfacciano le radici da basso. Et di sotto tagliase i rampolletti, perche fan gran danno all'oliva come si e detto, Et se si irrighera quando son cosi piccioli produrranno il frutto piu presto, maggiormente essendo in terra dura, Et secca, Et per adacquare e meglio acqua di fiume, che di fontane o pozzi, o passi l'acqua per letame o fango, Et ancora che tutti gli alberi che sono in luoghi uentosi uogliono stare spessi, perche in questo modo si uengono a diffendere meglio l'un per l'altro de uenti, non e cosi nelle oliue che ricercano di stare appartata l'una dall'altra.

Del dare del letame alle oliue, & delle sue  
infermità, & cure.

Gia ho detto che era bene quando si adacquan l'oliue far che l'acqua fosse mescolata in letame o fango, che il fango e anco utile, perche ingrassa la terra, Et non abbruscia le oliue, Et questo e ben per i luoghi caldi, Et doue ordinariamente le oliue non si adacquano, ma per terre fresche o fredde o che si adacquino e bene di alletamar con cenere o co sterco di capre, Et orina ben marcia, auuertendosi sempre che ogni letame che se gli dia debba esser ben marcio, se sia nuouo, Et uino, scalda, Et abbruscia, Et il dar del letame all'oliue sia sempre dui in tre anni. Se le piante dell'oliva si infermassero, gittisegli nelle fosse che se gli de fare nell'Inuerno al pechino non salato con altre tanta acqua, alle grāde quattro cantari, Et alle picciole la metā, Et questo si puo far nel mese anco di Febraio, Marzo, Et di Aprile, Et ancora che non stieno male questa ricetta non puo se nō molto giouarle. Gli e anco molto utile che se gli gitti nel le fosse al tēp. dell'Inuerno le radetture delle pelli, Et quelle immunditie Et anco questo gli fara tener il frutto quando se gli soglia cadere, Et non peruiē a perfetta maturatione, oltre che scaccia le formiche dal pie dell'albero. Et se il pie, Et tronco di esse piante e marcito e risecco, tutto il marcito, Et risecco se gli deue leuar uia con vn coltello fino che arriui al uerde, perche fin tanto che l'oliva stia in questo modo non produrra frutto essendo grande, ne essendo piccioli cresceranno, et quel tagliar che

Teo. lib. 3.  
delle can.  
Pho. li. 17.  
cap. 24. &  
cap. 25.  
Col. lib. 6.  
cap. 7.  
lib. 12. c. 2.  
Pal. Mar.  
cap. 8.  
Cres. lib. 2.  
cap. 17.

baurā



haurà fatto del secco, & del marcio empiastrisi molto bene dell'empiastro che piu uolte si e detto, accio che il Sole non percuota allo scoperto in quella tagliatura, & in quello empiastro si alpechino non salato, ma quando il secco del tronco di questa pianta fosse assai, reputo io meglio il tagliarla dal piede, & lasciar che rigitti di nuouo, & tagli si quanto piu a basso sia possibile, & scausi quel tronco che resta sotto terra; & nelle fosse gittisi del letame che si e detto, & molta acqua con esso, perche questa si e regola ferma che done, & quando si da letame sempre deve da se gli piu acqua del solito, & tanto piu se le deue dare quanto il letame e men uecchio, & marcio, & quanto e men freddo il paese. Et in questo modo quel piede o tronco gitterà nuouo ramo, diuerà di uecchia nuoua, di infermana, di secca uerde, & di sterile fruttifera, & se la pianta e in luogo che sia pericolo di esser rosa da animali tagli si piu alta e assai migliore quella che e tagliata dal piede, & piu uicino alla terra, & assai maggiore facendosi sotto terra. I nodi che paian puche procedono molte uolte dalla gran fertilità della terra, & a questo e cosa molto profittuole di sfamar queste piante, percioche nel risar i rami nuoui gitterà la uirtù che gittaua ne i nodi. & colui che disframerà i suoi oliueti al tempo, & formadebita, oltre che haurà maggior raccolto di oliue sempre, et uenerà rinouando esso oliueto, hauerà sempre di esso quantità di legna per casa. Qualche uolta anco diuengono queste piante nudose per la troppa siccità, & malignità della terra, & anco per ciò e ben di tagliare, & riformarle da picciole facendosegli la fossa ben cupa, & quiui gittargli nuouo terreno, & grasso, con letame ben consumato sempre inacquandosi bene. Se la pianta si infermasse per la molto humidità che hauesse al piede, bisogna che l'inuerno sia scauatole il piede, & nella fossa se le gitti qualche pugno di calzina morta. Se da picciola e stata rosa da qualche bestia, uedasi se di sotto doue e stata rosa fosse nato alcun rampollo sano, & sopra di esso tagli si l'alborcello che uenerà a crescere piu presto del sano che e di sotto, che dal l'alto roficato. Se alcuna pianta fosse stata abbrusciata dal fuoco, scausi al piede, & tagli si ben sotto, che adacquandosi molto ( come si e detto ) tornerà a rigittare nuoui rampolli, & se dà poco frutto, se le fa gran giouameto lasciar al pie della pianta scauato tutto l'inuerno, & sia la fossa ben cauata che scuopra molto le radici, & in essa si gitti alquanto di sterco di capre ben marcio, & se son le piante picciole, la metà di quel che se gli gittarebbe essendo grandi. Et questo non giouasse ma sempre restassero le piante sterili die se gli qualche forame per mezzo delle radici grosse, o uero si spachino mettendo nella fessura qualche pietra o zeppa accio non si ferrino, perche per quella fessura anderà sostanza nell'albero, che molte uolte

te molte per la vecchiezza son le radici così dure che non possono per la loro durezza attrarre nodrimento sufficiente a far produr frutto, & in cambio di pietra si può parimente metter nella fessura una zeppa di sambuco uerde con la sua scorza, et di sopra gittisegli alpechino non salato bene mischiato con acqua ma il meglio è di garrettarle, & insitarle ne i rami che gitteranno nuovi. Al trapiantar le piante grandi o piantoni che restano sopra la terra sieno posti uerso quella parte, & aere doue eran prima, per che uiene a perder molto della sua bontà, la pianta che era posta al mezzo di & in luogo che la batteua bene il Sole se nel trapiantar si pianta a Tramontana, & così uerso gli altri venti, che fa che diuengano formicose, oltre che osi secca la pianta o non diuenta fruttifera, maggiormente se resta molto sopra la terra, & perciò al por de i piantoni habbiasi questa auuertenza che delle tre parti le due restino sempre sotterra, salvo se non è in paese molto freddo, che si possa inacquare, o doue si teme che possa esser rosicata da bestie.

## Dello insitar delle Oline.

Si insitano le piante delle oline bene in se stesse o in sambuco. I modi principali di insitarle son tre, di coronetta, di scudetto, & di cannello, & queste due ultime son migliori nel crescer della Luna di Aprile, & di Maggio se sono in paese molto caldo; & se è paese temperato o fresco, nel mese di Giugno. Alcuni l'insitano ancora nel principio d'Ottobre, ma gli insiti di allora poche volte affrontano, & per questo non è da darsi in ciò regola alcuna. Queste due maniere di insitare di scudetto, et di cannello si han da fare in ramo nuovo, & che habbia la scorza grossa, & s'ingrossa, & ancora se il tronco è ben uerde in esso si può far l'insito, & parimente nel piede uicino alla radice di scudetto, se però si uede che la febrezza, & la sustanza di tal membro possa esser bastante a ricenerlo. La oliua ha il segno brozzoloso, & perciò non si può ben in esso far l'insito di tauola ne di sega salvo se non fosse in ramo molto nuovo, & fresco. Si insita molto bene in sambuco, et bisogna che in esso sia l'insito molto basso quanto l'albero lo possa sopportare, o sia per hauerli a trapiantare altro ue, o pur per hauer a restare quini, come dice hauer fatto il signor di Origliana, che di un Sambucaro molto grande con l'insitarli oline ha fatto un bello, & grande olinetto, & di grande entrata, & per insitar di coronetta bisogna che le puche sieno del mezzo dell'albero, perche quini uiene ad hauer maggiore uirtù, & sustanza che l'alte, & sono anco buone quelle de i rampolli che escono al piede, & che han molte puche, & i più

Plin. li. 15.  
cap. 1. & 3.  
li. 22. ca. 6.  
Cres. li. 5.  
cap. 20.  
li. 12. c. 17.  
Teof. li. 1.  
lib. 2. & 4.  
de causis.  
lib. 4. de hi  
stor.  
Var. lib. 2.  
cap. 35.

cioli



cioli occhi. Il modo dell'insitar di scudetto sia sempre in rami noui, e secondo l'età del ramo che si insita così sia la yema, che in esso si pone, che nel ramo uecchio si ha da mettere scudetto di ramo uecchio, che habbia la scorza grossa, & per simile nel ramo giouane o puca di simile età, perche si uègono molto a concordare insieme, & sarà il pigliare sicurissimo, & sopra di questo, uedasi quel che ho detto nel capitolo del modo dell'insitare & si auuerta che sempre l'insitare sia nel crescer della Luna, & in queste due sorti d'insitare che son migliori, che son di scudetto, e cannello, quando l'albero suda, e che separa da se la scorza, & inai chiaro, & riposato. Sono in questi alberi maschi, & femine, i maschi son molto uerdi, & freschi, & hanno le frondi piu strette, piu uerdi, & piu carnose, dico di piu corpo, & fruttificano meno che le femine, & piglian meglio, han il frutto piu picciolo, & è in esse l'osso maggiore, & questi si deono piantare, & di essi son migliori. i pali che io dissi che si douesser porre per trapiantare, dico che si piantino di questi, percioche radicano meglio, & gli insiti pigliano in essi meglio, ma perche son maschi, & men fruttiferi si han da insitare in essi buona sorte di oliue insitandosi però di sotto la terra, che queste piante di oliue maschi tirano per esser piu uiue delle femine maggior sustanza con che fa poi fruttificare quelle piante che sono insitate in esse, ma se non si han da insitare, non si piantino, perche uaglian poco. I sambuchi uiuono assai piu tempo che le oliue, & son piu sani, & l'oliue insitate in essi serbano quella proprietà che uiue piu anni, & con piu grassezza, & freschezza. Dice Palladio che si posson le oliue parimente insitar in rouere, & si posson passar anco per i salci, & non hauran le oliue che nasceranno osso, si come io dissi nel capitolo de gli insiti. Doue le piante dell'oliue si inacquano, producon maggior quantità d'oliue, nè ne cadon tante, & fan piu olio, ma non in tanta perfettione come quelle che nascono dalle piante che sono in secco & che non si adacquano, quelle che dan piu olio son quelle di cornatillo, & son anco migliori ma son piu dure da lauorare, & di questa sorte ne cadon senza maturarsi assai piu che di niun'altra massimamente ne gli anni secchi. Il tempo di coglier l'oliua per far buono l'olio delicato, & di buon sapore, & chiaro, è quando la oliua essendo uerde comincia a diuentar nera, che quantunque quelle oliue che son nere a fatto dieno piu olio, l'olio che uiene fuori da quelle che non son nere ma anco han del uerde è migliore, che quanto è piu maturo la oliua tanto l'olio è piu grosso, & di peggior sapore, & nuoce alla gola, & se ben non ne uien fuor tanto, al fine con la bontà del poco si pensa il mancamento del poco, & se l'anno è pioggioso si guasta. & perde molto olio, & cresce l'Alpechino, & per questo si deuè l'uomo affrettar di

di coglier  
coglier de  
tandou  
oliue ne  
tono se g  
doue po  
no ogni  
fanno i  
no che p  
gior effin  
con manc  
gliere co  
a pelo, &  
che spez  
giorno ch  
ceuan rim  
si le pian  
che si fac  
sfruttano  
utilità q  
giornmen  
è matur  
è asciut  
che col c  
le piona  
alpechino  
glia di q  
ra lauinf  
olio, & d  
o solaro d  
che corra  
assai.

Il conc  
molte d  
disfare a  
che mpo/str

di coglierla quando si antiuede doner uenir gran piogge. I modi del coglier dell'olue son molti, ma la principal è di coglierle con le mani montandoui con le scale senza sbatter l'olue, che era precetto antico che le olue non si douessero sbattere, ne meno i rami si crollassero che se si battono se gli uiene a far gran danno perche si guasta il nuouo, & tenerino doue porta il frutto, & questa è la cagione molte uolte che non producono ogni anno il frutto ugualmente, perche per esser stracche un'anno fanno i rami, & nell'altro producono il frutto, & ne portano assai meno che portarebbono se non si sbattessero, e per questa cagione son in maggior estimatione le piante nane, che oltre il dar maggior frutto si cogliono con manco spesa, & pericolo di guastare, & quelle che non si possono cogliere con le mani sbattisi gentilmente con canna o bacchetta sottile a pelo, & non contra pelo. accio che non guastino, ne spezzino i rami che spezzandosi non si rimetton poi per gran tempo, & dene farsi in giorno chiaro, & sereno, che la oliua non sia bagnata ne gelata che ricenon rimettendosi cosi molto danno. Altri sono che la lasciano star su le piante fin che si cadano da lor istesse, ma questi tali non san quello che si facciano che quanto stan piu nell'albero meno olio danno, oltre che sfruttano l'albero per l'anno seguente, che ogni albero tanto riceue piu utilità quanto piu presto se gli lieua il frutto dopo l'esser maturo, maggiormente quegli alberi il cui frutto non se gli sole cader tanto dopo che è maturato, come son l'olue, i naranci, & altri simili. Se l'inuerno è asciutto producono queste piante piu frutto che quando è bagnato perche col caldo cresce l'olio, & se dopo che l'oliua è nera, & ben matura le piousa sopra molto, cala l'olio, & cresce la morca che noi chiamamo alpechino, però quando piousa si de lasciarla poco in terra accio non piglia di quella humidità, e se nel cader a terra si imbrattan le olue di terra lauinsi con acqua tepida, & asciughinsi al Sole, & di esse uscirà piu olio, & dopo si ripongano a diuenir passa per farne dopo olio, & il luogo, o solaro doue si rimetteranno bene immatonato o salegato di pietra accio che corra ben tutto l'alpechino che non resti nell'olue che gli nuoce assai.

#### Il conciar dell'olue.

**I**l conciar dell'olue per mangiare, è in molte maniere, ma lasciandone molte dirò delle migliori cho son due o tre che basteran ben assai per soddisfare alla nostra golosita. Prèdansi le olue quando son bē uerdi prima che nostri segno alcuno di uoler arrossire o uenir nere, & tengansi a molle die

Pli. lib. 15.  
cap. 3.  
Col. li. 13.  
cap. 46.



L I B R O

le diece o dodici di in acqua chiara, alcuni dicono esser migliore quella di fiume, ma non importa nulla che sia di fiume piu presto che pozzo o fontana purché sia acqua dolce, & di buon sapore, & mutesegli l'acqua ogni terzo di per un buco di sotto, se uia metter la mano dentro doue sono, & prendasi poi sale bianco, & netto, et bene asciutto, & poi si metta a molle fin che si disfaccia tutto, & collisi per un colatoio quella salamora, & gittisi in tanta acqua quanto cuopran l'oliue. Dicono che per questo e meglio acqua di fiume, dico per la salamora, & sia la salamora tale che quasi possa in essa notare un uouo, & quini si mettano dopo l'oliue, & sia la salamora cosi forte, & non piu di quanta la possa ben sopportar la lingua con buon sapore, & quini se gli metta il suo aceto, per cioche il sale, et l'aceto le mantengono fresche, uerde, et dure, et se non si uorran tener prima a molle anco e migliore, gittandola prima in salamora aceto, & il medesimo si fa se da principio si taglia, & poi se gli metta su la concia, è buono per esser l'agro de i limoni, de i cedri. & naranci, & anco buono aceto bianco, & anco e buona cosa per dar sapor alla concia gittargli delle foglie di limoni, & cedri, & lauri, & altre odorifere, & rami d'oliue, & sambuchi che le aiutano a matenersi fresche, & non se gli gitti in coto alcuno dentro foglie di mirti che le farancide, ma uide bene ramicelli di finocchi, & di anice che gli darà gentile odore, & buon sapore, ma questa ricetta e per quelle oliue che si han da mangiar subito, ma non per quelle che ha da conseruarsi piu oltre, perche essendo queste frondi che uisi metton di lor natura calide aiutano a corrompere, & per quelle che ha da tenerse, & conseruarsi per il tempo piu oltre della State non ricercano altra conciatura che salamora semplice cò qualche cosa forte, et guardisi bene di niun metterui dentro le mani che si guastano molto, & maggiormente se son mani di donne. Le oliue si addolciscon presto se si taglia, no, & sopra se gli gitta acqua bollita, ma non son di molto durare che si guastano presto, & per ogni sorte di conciatura di oliue è bene che nel mangiare si presenti con alquanto di origano, che oltre il dargli grā sapore, è piu sana l'oliua, & piu utile, ne lascia tanto aspera la lingua. Vn'altra sorte di conciare è tagliarle leggiermente in modo che non si uenga a tagliar niente l'osso, & poi gittarle nell'acqua, & lasciaruele stare per quattro o cinque giorni mutadosegli l'acqua una uolta il di, et dopo stringerle alquanto perche scoli l'acqua a fatto che ha dentro, & dopo fargli la concia che ho detto di sopra, che queste non son cosi dannose, & cattine per i denti come son quelle di sopra da mettersi intiere. Altri per non spezzarle le spaccano o piccano alquanto, & e meglio con un coltello di canna che di ferro piglia del ferro, & male odore, & sempre in quel luogo che si met

si metton l'oline a molle gitti segli quantità di cime di piante di esse oliue & cosi quando son messe nella concia, oueramente cime di sambuchi come già dissi. & perche dice Colu. esser buona questa concia, coglinfi le oliue uerdi, o in tempo della uendemia, & rompansi come ho detto di sopra, & tengansi gran pezzo in acqua ben calda, & dopo l'esser state quiui, cauinsi fuori. & esprimansi, & dopo mettansi nel uaso doue han da stare, & di sopra gittisegli questa concia, seme di finocchio (che è uerde in quel tempo) anici, ramicelli di lentisco in cambio delle sue semenze, & salce caldo, & ben trito, & di sopra empiasi il uaso di buon mosto fresco chiaro, & colato, & accioche le oliue non uì nuotino mettansi di sopra un buon mazzo di finocchio uerde che le tenga sotto, & il terzo giorno saran concie da poter si mangiare. Similmente son buone cogliendole uerdi, & mettendo si in acqua mutandola spesso col cauar la uecchia per un buco di sotto, tanto che diuengono dolci. Queste spezzate, & con sale, limone, & origano son saporite, & a queste è piu necessario di mettergli i ramicelli d'oliue, perche le conseruano piu. Si conseruano uerdi se quando uogliono cominciare a diuenire nere son colte dalla pianta. & messe in buon olio, & de li a uno anno si cauera fuori cosi uerdi, e fresche come se fossero state colte alhora, e quando si uogliono presentar per mangiare, non si hā da far gli altro se non nettarle dell'olio, & gittarui su del sale. parimente si conserueranno nel medesimo modo uerdi colte, & messe nel mele, & quando si uorran cauare si potrà far di esse, uolendosi, nuouo olio, & penso io che non solo l'oline, ma si potrebbero in questo modo conseruare qualũche sorte di frutto che sia sano, & buono, come son pera, & melacotogne, e simili leuandogli prima il peduccio dou'è attaccato il picciuolo, perche da quella banda si corrompono, & putrefanno. Non mi curo di narrar altra sorte di concia, che bastā queste che ho detto. Tutte le oliue son di mala digestion. massimamente a coloro che han gli stomachi frigidì, & non si douerel bon mangiare senza origano, che come si è detto è sano oltre l'esser saporito se ne deon mangiar poche, perche san male.

Del modo de far l'olio, et le proprietà di esso.

**D**icono che quanto son piu uerde le oliue miglior olio fanno, & mai nell'albero son si fatte che subito si possan di esse far olio, & perciò si han da cogliere al suo tempo, & ammontonarle insieme da un canto in luogo ben netto, & ben mattonato, che penda alquanto da un lato, per che possa correr a basso l'alpechino, & correndo uì sia un fondo doue si possa

Var. lib. 1.  
cap. 46.  
Coll. li. 12.  
cap. 51.

Agricolt. Diuers.

T.

possa



# LIBRO

Pli. lib. 15. possa raccogliere, che e cosa molto singolare, come dirò hora, perche se  
 cap. 2. l'alpechino uien a star insieme con le oliue, uiene a cōtaminar molto il sa  
 Cref. lib. 5. por dell'olio, & se alle oliue si mettesse del sale gittarian presto da loro  
 cap. 1. l'alpechino. E olio senza esso di miglior sapore, & non ingrassa tanto,  
 Palla. No ne tanto fastidise, & se si tarda molto a lauorarsi, & macinarsi le oliue  
 uem. c. 17. così conseruate, manegginsi da vn capo all'altro qualche uolta, perche nō  
 Plati. li. 2. si scaldino insieme, ne piglino muffa, & sia l'oliua molto netta di frondi.  
 Veget. de re milic. Alcuni fanno l'olio che lo chiamano olio di Talega, percioche mettono  
 l'oliue in vna sacchetta grossa di stoppa gagliarda, & cō acqua molto cal  
 da, & calcano molto l'oliua, et ne uiene fuori l'olio senza spezzar l'osso,  
 & questo e il migliore, & il piu saporito, perche non piglia l'odore della  
 medolla o amādola di dētro, et quāto piu si tarda a macinare l'oliua, piu  
 rancido si fa l'olio, & se nel tēpo che si macinan l'oliue soprauiene vēto  
 o gran freddo, le oliue non fruttan tanto olio, et per questo i molini dell'o  
 lio deono esser ben serrati, & caldi, acciō non sien penetrati da uento, &  
 da freddo, et ui sia gran lume che e buono quello delle medesime offe dell'o  
 liue. Di tutto l'olio e il migliore, & piu saporito quello che esce prima  
 dall'oliue senza essimersi, & dopo l'esser si riposato, metta si in uasi, &  
 brocche nette, et luogo caldo, che l'olio e di natura contraria al uino, che  
 il uino ricerca la rātina fresca, & l'olio luogo caldo, et sempre se gli lieni  
 la morca, perche lo fa corrompere, & quanto e piu purificato meno pi  
 glia di rancido. e il meglio dell'olio quello che e di sopra la brocca di esso,  
 contrario al mele, che e meglio quel da basso, eccetto quello del solo che e  
 terroso. Si conserua l'olio molti anni, ma mentre e piu nuouo miglior sa  
 pore ha, & quello dell'oliue uerdi e piu sano, se auien che l'olio sia muffo  
 so, fregasi un pezzo di sale nell'olio, & così caldo ui si metta sopra, & do  
 po cuopra si la brocca, che il uapore non possa suaporar fuori, & subito  
 tornera buono, se haurà preso cattiuo odore, macininsi oliue uerdi senza  
 osso, et mettauinsi dentro, & non hauendo oliue prendasi quei rametti te  
 ueri, et cime di esso oliuo, et ui si mettano in cambio delle oliue, dicono al  
 cuni, che han da essere alquāto spezzate o ammaccate queste cimette, ma  
 io pensarei di nō, percioche amariggian troppo. alcuni altri sono che ui  
 metton l'vno, & l'altro insieme con un poco di sale sparso a torno, et tut  
 to insieme mettono in un picciolo sacchetto, & lo calano nella brocca de  
 l'olio, & indi a tre o quattro di mutan quello olio in un altro uaso o broc  
 ca. Altri metton vn mattone polito, & ben netto al fuoco o unos pa  
 nezillos di orzo caldi, & ligati in qualche cosa, & ui metton anco sale  
 duro, & dopo che queste cose son state dentro assai, mutan l'olio in altro  
 uaso, ma q̄sta ricetta fa seminar molto l'olio. Se dētro fosse caduto qual  
 che

che ratto, o l'altra simile bruttezza, che gli habbia a dar cattiuo sapore & male odore mettansi dentro un mazzo di anice granato, & ui si lasci per qualche giorno, & non se gli lenando quel uitio, rifaccia se gli questa ricetta di nouo, che farà che lo perda in ogni modo, ma questo di questa sorte non dourebbe esser per mangiare, ma dispensarlo per ardere o per altro uso, & è anco bene i simili casi trauasarlo in altro uaso, che habbia hauuto dentro aceto, se è rancio piglisi vn pezzo di cera bianca, & scaldisi un poco d'olio ben chiaro, & mettasi la cera dentro che si liquesaccia, & poi si metta nella brocca dell'olio con sale duro, & dopo si cuopra bene, & ferri strettamente che non suapori, & se gli leuerà quel uitio. Ogni olio che perda il buon sapore se dentro si mette vn poco d'acqua che bolla, perde molto il mal sapore, & il rancido, & non se attacca tanto alla gola se è prima lauato di acqua fredda. Ogni olio di sua proprietà discioglie molto i membri impediti, massimamente dal freddo, tanto che se nel tempo del freddo con esso l'uomo si laua le mani le scalda molto, & perciò si troua che molti capitani, essendo per combatter in tempo molto freddo per scaldare le mani presto a soldati per poter ben combatter gli han fatto lauar nell'olio le mani. Dice Auicenna, che se i gottosi vsan di lauarsi con l'olio di oliua gli giouarà molto contra la gotta, & quanto è piu uecchio è migliore per esser piu grosso, & ha uirtù di refrigerare l'ardor della testa, se si beue a digiuno ammazza i uermi, o gli fa gittar fuori del corpo, & è anco molto singolar medicina contra qualunque altro tossico beuuto, & mollifica il uentre, ma guasta lo stomaco, & doue è olio non arriuua animal uelenoso, ne mosche, ne pulci, ne aragni, & se ui arriuua ui muore subito, che è ueleno contra questi animali, & contra le bestie tutte uelenose. Se con olio è ben unto ogni legno non genererà cimici, ne si tarmeran mai. Se vno entra sotto acqua, & porta olio in bocca, o in qualche altro uaso che non si sparga, & dopo quando uole le diffonda, uedrà tutto quel che è sotto dell'acqua. Qualunque olio è molto leggiero, & non affonda mai ne ua sotto acqua, & dico che perciò i meueanti lo caricano uolentieri, che dicono che non si affonda mai barca che sia carica d'olio, per che sempre vuol ir sopra l'acqua. Non so come questo possa essere, poi che messo in utro affonda ancora che sparso nuoti di sopra. Se l'olio è ben lauato in acqua è buono per guarir il dolore dell'abbruscatura, & se si tiene in bocca guarda, & conserva molto il buono odore, & la bianchezza de i denti, & gli stringe. & è buono per impedir i sudori. Ogni olio fa male alla gola, & guasta la uoce, & peggio è per questo quanto è piu uecchio. L'olio piglia presto ogni qualità di quello che ui si meschia, che se ui si mescolano cose fredde come son rosse, subito piglia del freddo, e se cō cal



de come ruta, & assentio, piglia la sua proprietà calda, & così l'altre. Le oliue son di lor natura di difficil digestione, ma se son mangiate sopra pasto aiutano a digerire, et riposan molto lo stomaco, danno appetito, ne lascia salire i fumi del uino alla testa, se non e si eccessiuo, che trapassi la forza dell'oliue mangiate. Ma coloro che patiscono mal di cuore, o mal caduco, & humor malenconico non ne mangino molto che son lor dannose, et maggiormente le nere, le verdi son migliore per lo stomaco che per il uentre, & le nere migliori per il uentre che per lo stomaco, & per questo si han da mangiare le nere inanzi pasto, & le uerdi dopo se l'oliue son inghiottite uerdi inanzi che sieno concie fa mandar fuori la arena da i rognoni, et dalla uessica, & le nere fan male alla uista. & son cattive per la testa. Se delle uerdi che son concie con la sua salamora, & peste si fa empiastro, & si metton sopra l'abbrusciatura del foco non lascian leuar su uessiche. Le frondi, & cime dell'oliue han uirtù di nettar le piaghe peste, & messele di sopra di esse, e le restringon non le lasciando crescere, & peste, & messe se con olio alla testa lieua, & mitiga il dolor di essa, & poste così tritate sopra l'occhio sana la lagrima, & cauatore il sugo, & poste di sotto con lana restringe il flusso del sangue alle donne, & e questo medesimo sugo buono per le piaghe che gittan marcia, & per il fuoco detto di Santo Antonio similmente fatto empiastro delle frondi dell'oliue peste fa neri capegli, sana la cascia, sana el albombra, & il mal delle formica. Se si cuoce con mele la scorza ( & e anco meglio la scorza della radice ) & ui si mette anco qualche fronde di esso, & ne mangiano coloro che sputan sangue, gli gioua. tutte queste uirtù ha questo olio oltre molte altre perfectioni, & anco e buono contra il muouer si de i denti, & cocendosi le ci mette delli rami d'oliue in acqua o uino, & quella decottione se si tenerà in bocca restringe i denti che si crollano, & uien perciò a leuare i dolori di essi. & il medesimo fa il sugo o masticare le frondi o la scorza. Il fior de gli sambuchi posti sopra le lentigini del uiso le sana, e se le cime di essi rami son cotte, & poste con mele sopra la testa stringe la pelle che si e se parata dall'osso, le uache del sambuco uerde restringono le camere, & la cenere delle oliue cò l'assunzione toglie le enfiagioni. il legno dell'olina ne si rama ne si inueccia, & molto meno quel del sambuco. Le oliue riuoltà le frondi al tempo de i solstij della State, & dell'inuerno che e quando crescono i giorni, & finiuiscano sarà segno di hauer a esser molta oliua se al tempo che l'albero spedisce da se il suo fior si uede il fiore in terra di color d'oro, et che traluce, e che resta il picciuolo ne l'albero che e l'olina & quando il piu alto di esso albero fiorisce bene, caricherà ben tutto l'albero di oliue, perche in quella parte suol l'albero di sua natura sempre ca

ricar

ricar manco. Si conserua l'olio in brocche, o uettine inuettriate, & parimente in botti se essendo calde sono incerate di dentro fin tanto che si asforba la cera, & ella sia ben calda.

## Dell'Alpechino.

**L'**Alpechino è il sugo, & acquaccia che esce fuor dell'olue quando sono ammontonate insieme per douersi poi macinare. Queste han gran uirtù come si dirà hora, & per questo è bene di usar diligenza nel raccogliarlo, con farsi nel luogo doue si rimettono le olue vno immatto nato che penda si perche in esse olue non resti questa acquaccia, & liquore come anco perche in vn luogo basso si possa raccogliere. Questo alpechino che è cosa tanto utile è di sei sorti, o di olue uerdi, o nere, o salato, o senza sale, o crudo, o cotto. Il crudo che non ha sale è utile al lauoro del campo gittandosi nelle fosse de gli alberi massimamēte quei delle olue meschiandosi con alre tanta acqua, & sia in poca quantità, perche quanto gioua essendo poco tanto uiene a nuocere essendo molto che la sterilità, & doue si vuol che non nasca herba si vuol gittare, & il salato fa il medesimo effetto, ma non si dia però il salato a gli alberi perche il sale gli fa gran nocumento, & questo alpechino si ha da gittar a gli alberi d'Inverno con acqua. Questo alpechino dà gran fortezza, & fa bello l'astrigo di ogni solario, & doue con esso è toccato l'astrego fa che non ui praticchino le pulce ne anco sorci, & per questa causa con esso anco si uiene a toccare l'are doue si batte il grano, & se con esso, & anco meschiandonisi insieme fele di uacca si bagnerà ben il legno, & tauole de i letti non ui nasceran giamai cimici, & similmente le tauole delle case se saran bē empiastrate di esso non si uenerà mai a tarmare ne anco a marcire, et sempre starà polite, & nette, & sarà cagione che le uesti che ui si mettan dentro non si tarmeranno, & se anco con essa si bagneranno, et ammolleranno bene le uettine d'olio, farà che non attraueranno a se imbeuerdosi l'olio, & nelle uettine così bagnate si conseruā bene i fichi passi che ne si bugiano ne creano uermi, & guardano altre sementuccie. con esso si fa empiastro da empiastare le fosse da grani per rispetto de i rati, & portundosi nella bocca restringono i denti, & per questo è meglio quel delle olue uerdi, & è anco buono contra il fuoco di Sant' Antonio, et per lauare le creature mettendogli sopra per l'embargo che hanno è molto buono. Questo alpechino che esce delle olue uerdi è buono di metterlo da basso alle dōne in lana per rimediare il soffocamēto che patiscono della matrice. Delle olue nere escono alpechino migliore che delle uerdi, & anco più, & è buono contra

Colu. li. 2.  
cap. 15.  
Cres. li. 5.  
cap. 20.  
Plin. li. 15.  
cap. 4.  
& cap. 8.  
li. 22. ca. 4.  
Var. lib. 2.  
cap. 2.  
Pal. lib. 1.  
cap. 35.  
Cat. ca. 98.  
Diosc. c. 25.



le speronaglie che nascono dal freddo ne i calcagni, & per questo il cotto è meglio che il crudo, & si cuoce in una caldara fin tanto che diuenga spesso come mele, questo così meschiato con un poco di aceto, o uino uecchio guarisce bene qualunque male di bocca o di denti, & fa purgar l'orecchie, & le sana, & anco guarisce ogni membro guasto empiastro in lana, & l'alpechino così cotto è migliore quanto è più uecchio, & è buono per molte piaghe uecchie, & poste sopra un panno di lino guarisce le fistole, & posto di sotto sana le piaghe della madre delle donne, & del fesso, & è buono contra la gotta de i piedi, & mani quando comincia. Dice Palladio che se si cuoce fin che diuenga spesso come mele, & si metta in una conca di notte in luogo done praticchino ratti che uerranno a esso, & ui si troueranno empiastro, & se in esso si bagneranno caldari, & simili instrumenti di ferro o rame, non piglieranno ruggine, & se gli leuerà quello che hauesse. Molte altre uirtù si potrebbero dir delle oliue, & sue qualità ma questo basti al presente che uoler dirle tutte sarebbe impossibile. Si conserua questo alpechino nelle broche come il mele.

De gli alberi Paradisi. Cap. 36.

**D** questo albero non trouo mentione alcuna presso gli scrittori della Agricoltura, ma io parlerò di esso per quanto ne ho esperienza, & ne ho sentito dir da altri. Son questi alberi che danno gentilissimo odore, & con quella soauità quando è in fiore compensano, & uiene a pagare il mancamento del frutto che di sua natura non producono. Alcuni uogliono dire che questi sono quegli alberi chiamati Loti. Richiedon paesi temperati, o caldi che nel freddo non si mantengono, & se pur in simil paese freddi qualche uno pur gli uolesse piantare ellega luogo che sia esposto al Sole, ogni terreno gli è buono ma migliore gli è il grasso. Si piantano in tre modi l'una è di sua semenza che si metta sotterra tre o quattro dita, e bisogna che sia bene irrigata d'acqua perche ricerca grande humidità per nascere. Il tempo di porlo è nel principio della primavera. Trasplantisi quando son di duo anni. La seconda è di barbatì, di quei che nascono al pie dell'albero, e quanto più gli nascono lontani, migliori saranno, la terza è di ramo schiantato dall'albero, ilqual ha da esser messo così sotto che di sopra non appaia se non la cima, & similmente queste due sorti di piantare ha da esser nel tempo della Primavera pur che sia ināzi che cominci a spūtar fuori perche dopo non è bene, ma questo piatar di ramo è il peggior modo di tutti gli altri perche rade uolte affrōia. Vogliono esser inacquati da piccioli qualche uolta ma quādo son grandi nō hā bisogno d'acqua. Sō  
alberi

alberi che si spezzano molto, & però bisogna di usar buona diuerza, & auuertimento nel montar che si fa in essi che non si spezzino i rami, & i tronchi. Sono i suoi fiori di singolarissimo odore, & qualunque frutto che in esso si insiterà riuscirà di mirabile odore massimamente pera, e pomi. Riceue insito di coronetta, & di scudetto, che di mensa o barreno per hauer il legno così fragile, & brozzoloso non riesce molte uolte bene. Si puo in esso ben insitar di passato, & ogni insito ha da esser nel nuouo, e fia se si puo sotto terra massimamente che di scudetto o coronetta. Son gentili alberi, & di gentil ombra, & bello per cortili, & piazze di chie, e, & claustru di religiosi. Vi son certe altre sorti de alberi paradisi che hanno la fronde che tira in berrettino come saluia, & salce, ancora che meno, ma questi non son tali, ne così belli come i primi che ho detto, i quali hanno la foglia che pare di frasino.

Delle palme.

Cap. 37.

Non le palme certi alberi molto nobili, & anticamente si usauano di sportar in mano in segno di pace, & di uittoria, & anco le uergini, & i martiri in segno di hauer triofato del mondo, e delle concupiscentie carnale gli dipingono con le palme in mano dimostrando la lor uittoria. Son le palme di molte sorti che alcune son fruttifere, & alcune nò, altre maschi, & altre femine, & fra quelle che son fruttifere sono alcune che producono i dattili che tirano in ranciato, altri bianchi altri berrettini, & di altri colori differenti. Alcune sono molto alte, alcune altre basse che uan a terra che chiamamo palmette, altri han il mezzo, ma tutte ricercano aere molto caldo accioche maturi bene il suo frutto, & se se gli dan questi terreni caldi si piantino in paesi tēperati, non producono dattili, & se gli producono o non lo maturano, o maturan molto tardo, e male che prima passa tutto l'Inuerno prima che arriuinò alla sua maturatione. Nelle regioni mediocrementemente fredde nò si alleuano, e se si fanno crescono tardo sua nite, e picciole, e giamai producono il frutto. Nū si curi di piantarle in paesi freddi perche nò si alleuano. Sò migliori nelle riuere del mare che ueruno altro luogo, uogliono terreni arenosi salsi, & salnitrosi, & tale che quasi non sien buone per altre piante, purché habbino humore, & doue non è il terreno salso bisogna che al piede se gli gitti alquanto di sale presso le radici o si adacquino con acqua salsa. I terreni che son buoni per queste piante quasi non uagliano ne son buoni per altre sorti di alberi. Si piantano di osso, & di ramo. Il tempo appropriato a piantarle di osso è di Marzo fino al mese di Maggio, e di Giugno, & ancora che in ogni tempo

Teof. lib.

2. hist.

lib. 1. &amp; li.

2. de causis

Pli. lib. 13.

cap. 4.

li. 17. c. 10.

Pal. Otto.

cap. 6.

Cres. lib. 2.

cap. 3.

lib. 5. c. 24.

Auerrois

de proprie

tatibus re

rum. li. 17.

cap. 16.

Plat. lib. 2.

Var. lib. 1.

cap. 41.

Leobapti

sta nel trat

tato de ille

gni nel li

bro dello

edificare.

Herod. in

histor. li. 1.

T 4 si pos



L I B R O

si possino porre nondimeno questo è il suo proprio perche si muoua a nasce  
re con la forza del Sole, piglinsi l'ossa de i dattili nuoui, & si conoscerà  
esser nuoui se non gli è caduta certa telita bianca che hā uicino al picciuolo,  
che nascan piu presto i nuoui che i uecchi, & crescon meglio. Parimēte  
sieno dattili grossi, & colti in buona stagione il che si conoscerà ueduto  
il dattilo esser di buona carne non rugato ne passo ma di bel colore, & fre  
sco, & che quasi traluca, & habbia l'osso bianco, & la telita che ha all'in  
torno bianca, i quali si han da porre in questo modo facciasì vna fossa co  
si sotto che arriui al ginocchio, & ben zappata, & tritata la terra, se  
per qualche dì innanzi queste osse saran state tenute a molle in vn poco di  
acqua salsa, o essendo dolce ui sia messo un grano di sale o uero in orina di  
vn fanciullo nasceran piu presto. Ogni osso ha da bauer la sua fossa, &  
dicono che per che di un'osso non nasce tronco forte ma sottile, & debole si  
deue poner quattro o cinque ossi insieme cosi congiunti che vn bugetto che  
hanno che pare vno ombelico doue nasce il taglio uadan congiunti, che nō  
nasce il tronco per il canale, & accioche non si separino legghisi ben l'vn  
con l'altro accioche escano insieme, perche dicono che molti germogli, o  
rampolli che sieno cosi vniti si affratellano tanto che si fanno vn tronco,  
& che le radici si uengono da loro istesse a insitare, & vnire l'una con l'al  
tra, & si fanno una, ma è necessario che quei bugetti o ombelichetti si af  
frontino bene a congiungerli insieme. Dice Crescentio che si congiungeran  
no bene se si inuolteranno in corti pezzi di lino bene strette, & il canale  
di esse fosse sia lungo quanto vn palmo, & non largo, perche stringa. Ma  
in qualunque modo che si piantino deuonsi irrigar bene con acqua alquan  
to salata o se gli metta appresso un poco di sale a torno o uero con la terra.  
che ha appresso si mescoli un poco di cenere, & usisi a inacquarle, et accio  
che l'acqua nō uada a fermarsi nelle cime che le marcisca, ritirisi l'acqua  
quando si ueda bauerghine data tanto che habbiā riceuuto humido, et fac  
ciasì che uada a dar nelle radici, & non tocchi la cimetta che è già sopra  
la terra. Questo albero non ricerca letame, & quando pur se gli ne dia,  
bisogna che sia ben marcio, & putrefatto con conditione che se gli dia spes  
so l'acqua, et piu ne han bisogno quelle palme che sono piantate in luoghi  
& paesi caldi che ne i temperati o alquanto freddi, uogliono alquanto di  
arena all'intorno della terra se è grassa, & se è terreno arenoso se gli deue  
meschiare alquanto di terra grassa nella fossa. Quando si traspiantino si  
hanno da cauar con tutte le sue radici, & accio che gittin le radici bē sot  
to terra bisogna che sia ben cupa la fossa, & la terra ben trita fin tanto  
che ella pigli alquato di acqua, & migliori sono doue ha l'acqua all'alto.  
Si puo come si è detto traspiantare, ma io penso che sia meglio di lasciarla  
sempre

sempre doue è stata una uolta piantata. Traspiantarsi e il suo proprio  
 tēpo da Febraio inanti, et piantarsi ben dritta, et si uada rimondādo delle  
 frondi, & rampolli che uēgono a gittar fuori per il tronco, ma auuertasi  
 che non si tocchino nelle cime principali, che tagliandosegli o periscono, o  
 diuentano sterili. Si piantano parimente di ramo di quei che son piu ui  
 cini alle cime che habbin forza, & conuiene che sien cosi ben sotterrate,  
 che non si ueda se non la punta di fuori, & calchisegli ben la terra a tor  
 no. Palladio dice che sia d' Aprile, o Maggio questo piantare, & questo  
 credo che uolia intender per doue elle nascono naturalmente, che penso  
 che piantate di ramo non nascerebbono in queste regioni nostre. Gittano  
 questi alberi talhora certi barbati al piede, iquali piantādosì, sarà piu si  
 curo piantare cauandosi con tutte le lor radici, & similmente si puo schia  
 tar ramo per piatarlo (come si è detto) che habbia cō se qualche reliquia  
 del tronco quādo si schianta. Si hā sempre da piantar questi alberi uerso  
 di Mezzodi, & Leuante, o in luogo che sia ben difeso da Tramontana, o  
 con muraglie o cō altre difese. Si conoscono gli alberi delle palme maschi  
 dalle semine nel fiorire che gitta fuori il maschio inanzi che la femina, ol  
 tre che hanno i rami piu rotondi, & piu erti uerso la cima, che le femine  
 gli hanno piu distesi. Le femine non concepisce se non gli è appresso il ma  
 schio, et nel tempo del dar fuori ella distende i rami piu uerso il maschio,  
 & ha da star fra molte femine un maschio, & se non ui è uicino al tempo  
 di uoler dar fuori taglini duo o tre rami dal tronco di un' albero maschio  
 & pongasi alla femina sopra la testa, et anco della poluere che il maschio  
 ha al piede gioua molto posta sopra la femina, et se fra le femine e qual  
 che maschio, & si spezza, ouero sia tagliato, le piāte delle semine perisco  
 no, o diuēgono sterili. Se conoscon l'ossa dell' albere maschio per poter piā  
 targli, che sono sottili, & lunghetti, & prouandosi di tagliar con un col  
 tello si troueran piu duri dell'ossa, che son rotonde, & grosse. Et dice  
 Alberto Magno secōdo che allega Crescentio, che se al tempo del piantar  
 l'osso, quando si pōgon cosi uniti insieme, accio di molte ossa nasca poi un  
 tronco solo gli si pone a torno vn'osso maschio, accioche si congiunga con  
 l'osso femina, che dopo la palma che nascerà non haurà piu bisogno di ha  
 uere il maschio appresso per aiutarla a far fruttificare. Io per me ho per  
 impossibile, che di tante ossa ancora che sieno cosi unite, & congiunte non  
 habbino da uscir piu di vn tronco solo, pur io recito quel che dicono gl  
 agricoltori, che ne han scritto, & poi dico quel che è il mio parere. Et  
 dicono anco che se sopra le piante delle palme semine, si mettan i grasspi de  
 i dattili maschi le faran mature piu presto in quel modo che i caprefiche  
 fan maturare i fichi domestici. Queste piante uogliono esser uangate dal  
 pie,



pie, & escanate quando son picciole, & molte uolte, et anco alle grandi fa  
 utile, si inacquano come si o detto con acqua salsa, massimamente ne i ter  
 reni grassi, perciocche il sale gli fa grande utile, & anco il porgli per tre  
 o quattro anni, ogni anno vn poco di sale da tre o quattro bande appresso  
 delle radici, pur che non le tocchi, perche l'acqua lo disfaccia, & lo porti  
 con seco. La miglior acqua per le palme e quella delle fonti, & poi quella  
 de i pozzi, perche uogliono esser irrigati con acqua fredda, seguita poi  
 quella di fiume o di ruscello, & la peggior di tutte e la pioneticcia, &  
 anco sono migliori done non pious, che doue suol piousere, che e piu utile  
 l'acqua della terra, che del cielo per questa piata, che quanta utilità gli  
 fa l'vna alle radici, tanto piu danno gli fa l'altra nel tronco. Palladio  
 dice che le palme si insitano di Maggio, ma io non ho potuto sapere qual  
 sorte di isito porti, ne ho mai trouato chi me lo sappia dire, ancora che io  
 l'habbia domandato a persone esperte nelle palme, se non fosse di osso in  
 barreno, & perciò sarà bene di tener l'osso per qualche di a molle. Son  
 alberi che crescono tardi, & tardi producon frutto, perche uengon tardi  
 a perfettione, & secondo che dicono alcuni non san frutto fino a cento an  
 ni, ancora che dica Plinio, che in alcuni parti fruttificano in cinque o sei  
 anni, ma questa e regola strauagante, perche lo causa la eccessiua bontà  
 della disposition della terra, & aere che si corrispondono, & aintano, &  
 son anco sorte di palme appartate dalle ordinarie, la cui natura e di pro  
 dur presto. Ma tornando alla regione incominciata, si come son alberi che  
 crescono tardi, cosi sono alberi di lunga uita, che uiuono trecento, et quat  
 trocento anni, & piu, & in uechiezza fruttificà meglio che in giouetù,  
 perche alhora sono in maggior perfettione. Sono alberi che non infer  
 man mai, o poche uolte ne hāno ne formiche ne uermi, ma se pur qualche  
 uolta gli accadeffe di infermare, pongasi mente se procede da molto humo  
 re, che ancora che qsto albero ricerca di esser irrigato d'acqua molte uol  
 te, & anco quasi di continuo, con tutto ciò ricerca la terra asciutta, &  
 non molto humida, che ricercan luogo doue presto scorra l'acqua che se gli  
 dà, ne gli resti li ferma. & subito che e trascorsa gittiuisi del sale, acciò  
 che asciughi presto, & gittisegli arena a torno la terra, acciò che aiuti si  
 milmente a sciugar l'acqua, similmente e bene quando si uede marcire sca  
 uarla al pie nel tēpo dell' Inuerno, & gittarui senza di buon uino o uinac  
 ci. & tornisi poi a coprire, ouero rimediargli con tagliargli le radici, &  
 barbaccie che son di sopra, & non gli danno utile, ma son dannose. Nel  
 tempo dell' Inuerno ha bisogno di esser coperte con moltiplicargli la terra  
 al piede, & a rami metterui sopra con cordi store quando sono piccioli,  
 massimamēte se sono in paese non cosi caldo, che in questo modo se gli darà

gran

gran rimedio, oltre che si faran nascere le cime bianche, & auuiene questo alle palme, che prima si putrefanno, che si secchino quando son nuoue. Il primo frutto che producono non porta osso, et anco in tutti gli altri prima si forma la polpa che l'osso. Delle piante delle palme non sono fruttifere si fanno gran tauole, & casse, & ancora che di tutte si faccia fortissimo legname, si fanno assai piu delle sterile, che e di sua natura legno molto duro, & sopporta gran peso, & gia mai si piega, ma sempre si alza contra il peso, è legno molto bello. Nelle sterili si possono insitar le fruttifere. L'altre son picciole piante che non ascendono in alto, ma son uane. Queste in alcuni capi portano semenza, & si possono seminare, ouero piantar di barbati, pur che sieno cauati da terra ben radicati. Queste son buone per far palmette, & sporte, cappelli, & altre opre delle sue foglie, & anco similmente le pascano i bestiami minuti in tempo di necessita, che non periscono di fame. Le palme che non son use di esser adacquate se si adacquano al tempo che hanno il frutto, dicono che il frutto gli cade & ogni volta che si adacquaranno uerran cadendogli a poco a poco. Le cime delle palme grande son molto pretiose da mangiare, ma è gran peccato de gola uoler guastar una pianta solo per mangiar quella cima, & accio che nascano, & sieno delle palmette in luogo doue non sogliono naturalmente nascere, è bene di seminar molte ossa di essi dattoli ne i giardini doue sien diffesi dal freddo un palmo lontano l'un dall'altro, et irrigandosi sarà piu teneri, & dopo che saran di età di otto o diece anni, si posson stirpare & fra tanto ponerue altri che crescano, che e dapocaginz di aspettare che tutte le cose ci uengono da quei paesi doue naturalmente nascono. è questa palma cosi forte, che se quando si semina il dattilo, o in altro qual si uoglia tempo se gli pone vn gran peso di sopra se non trouerà altro capo per doue possa dar fuori, & crescere sbattera uia quel peso, ancora che sia grande, pur che non sia però molto eccessiuo. De i datili quegli sono i migliori che son bianchi, & tirano alquanto in color di zafframe, & nel tempo del mangiarli, lieni se gli una picciola tela, che hanno fra la polpa, & l'osso, che fa mala digestione. Quanto son piu uecchi son peggiori, & quei che nascono in paesi molto caldi sono i migliori, et piu soau, uerdi son asperi & strangolati, ancora che in alcune parti sieno dolci, & soau. A chi l'usan di mangiar molto si genera sangue grosso, & sono di difficile digestione. Oppilano il segato, & le uene, & l'acqua di essi addolcisce il petto, & essi similmente, schiara la uoce, danno dolor di testa mangiandosene molti, embriacano, san dentagione, & guasta le gengiue de i denti. Si fan di essi cauatone l'ossa, gentile, & buona conserua cotti in mele o in zuccaro, & cosi son di miglior digestione, che in alcuno altro modo, mangiatene

mode



modestamente, quando son uerdi ristringono il flusso, e se ne mangian molti stringon la gola. In alcune parti di esso si fa uino, si come dissi de i pemi, son di molta sostanza, & doue ne nascano in grande abbondanza soppliscono molto al mancamento del pane.

Delle piante delle Pera.

Cap. 38.

Psal. 4.  
Genes. c. 81  
Teo. lib. 1.  
2. & 3. de.  
le histor.  
lib. 2. & 3.  
delle caus.  
Cat. cap. 6.  
Var. lib. 2.  
cap. 16.  
Coll. lib. 6.  
cap. 6.  
Pal. lib. 1.  
cap. 6.  
Plin. lib. 3.  
cap. 50.  
Cresc. lib. 2.  
cap. 27.  
lib. 5. c. 20.  
Aulc.

**G**Li alberi delle pere son di molte sorti, & molto differenti ne i suoi frutti, tanto che sia quasi impossibile a uoler particularizzargli massimamente che in alcuni paesi ne sono di certe sorte che non ne sono in altri, ne sono in altre parte conosciuti, & ogni giorno si uengon piu uariando percioche in questi alberi piu che in altri si mescolano nell'insitar piu uarie sorti che in altri frutti, & quantunque sieno di diuerse sorti, tutti gli alberi, & piante di essi ricercano uno istesso loro. Alcuni di lor natura uengono a buon' hora come sono le cermennas, & altri son piu tardiui, & altri uengono al tempo del freddo, e sono anco altri che mai maturano perfettamente in essi il frutto. Et ancora che si facciano, & nascan bene nelle terre, & paesi caldi, & sono però assai migliori nelle temperate, & assai meglio ne i paesi freddi, & uentosi, oltre che quini le pera si mantengono piu lungo tempo. Vero è che piantandosi in paesi freddi ricercano terreno grasso, & sustantioso, & se si piantano in paesi caldi, uogliono terra leggiera, & non fangosa, & se pur ui fosse del fango, meschiui si buona terra, & produrràn molte pera, & saporite, io non diro fango che sia cretoso come quello de i pentolai, perche in esso non fa ben pianta di niuna sorte che sia, ne meno nella fiacca terra, & desiccata in modo che non sia niente humido doue se pur ve ne mancano, uengono rognose le pera insipidi, & di poco ualore, & molte ne cadon dall'albero prima che arriuiino a perfettione, massimamente se il terreno fosse alquanto salso, che le buone, & belle si uengono a fare in terreni grassi, & dolci come si è detto, & anco le pera che son dure, & cattiu, se stanno in terreni, traspiantandosi in grassi, & dolci uengono a farsi buono. Vero è che quando hanno la terra troppo grassa, & acquosa uengono a morbidirsi troppo gli alberi di essi, & producono poco frutto, & quel poco di cattiu odore & insipidi. 7 tempi piu conuenienti a porre questi alberi sono la Primavera in paesi freddi, & doue si possano adacquare, che nelle parti calde, & secche è meglio nel principio di Nouembre, & ne i paesi temperati si possono piantar nell'vn, & l'altro tempo. I modi di porgli son questi, l'una è di semenza che ha dentro il pero come dissi delle mella, & cosi piantando si tardano molto a crescere, & non producono tanto frutto ma dura lungo tempo.

tempo. Et uolendosi che questi cosi piantati portino frutto presto, dopo che sono gli alberi che sono nati alquanto grandicelli, insitiuifi le puche di essi l'un nell'altro, cosi daran piu presto il frutto, & saranno migliore, che altrimenti non lo porteran molto buono, & in questo modo si puo hauer presto il frutto di buone pere, & se pur non si uolesse ro insitare lauorisi bene la terra al piede di essi, & dopo che sono grandi celli traspiantisi. Si uogliono porre uenti piedi almeno l'uno lontano dall'altro acciò che ciascuno albero pigli ben capo, & radici bene. Vi è un' altro modo di porgli che è di rampolli, & germogli che fanno gli alberi a torno a tronchi al piede de gli alberi, & tanto sono migliori quanto son piu lunge nati da gli alberi, o pigliar peruentani de i piccioli, & insitargli in essi, & dopo che gli insiti hauranno ben pigliato, traspiantargli, o pur traspiantargli prima che sieno insitati, & dopo che han preso insitargli di buone puche, & perciò è bene di traspiantargli nel fine di Ottobre, perche essendo nel tempo della primavera ben radici, si possono insitare. L'altro modo del piantare, e di ramo, si come dissi nelle regole generali del piantare, uero è che di ramo rade uolte piglia, eccetto se non si irriga tanto d'atqua che uenga ad hauere humor bastante, & non eccessiuo. Et il ramo che si pianterà bza da hauere alquanto di capo di sotto acciò che si fermi, & si possi bene, come ho detto altre uolte. Si insitan ben di mensa meglio che in altro modo, & sia la puca nuoua dell'oriente, di molti rametti, forcate, in quel modo che io dissi che doueua essere ael capitolo de gli insiti, & sia in ramo nuouo, & sia il modo delo insitar secoado il modo del fiorire, & portar frutto di esso, che essendo uno piu per tempo in dar frutto che un'altro o piu tardiuo cosi dene l'insitar farsi piu a buoa' hora o piu tardi. Di mensa si insitino al tempo che le puche cominciano a piegar gli occhi, o di Febraio o di Marzo, & ancora che si possa insitar quando stanno in fiore o nel principio dell'Inuerno, assai meglio, & piu sicuro è nel tempo della Primavera. Si insitano ben di semenza, & di scudetto nel mese di Maggio, & di Giugno, l'insito di coronetta non piglia bene in questo albero ben che essi di coronetta pigliano in altri. Si insitan ben in amandole di scudetto, & in pomi si insitano anco molto bene, ma fan meglio tali insiti di mela in pera cosi gli alberi come i frutti, o in pomi cotogni ma producon poco frutto ancora che quel poco sia molto buono, & in essi poco crescono. In castagni, frascini, & altri alberi, & parimente in salci come ho detto nelle generalità, & in essi non hauran seme. parimente io dissi nel modo dell'insitar delle uiti, & alberi che si possono insitar odori, e sapori acciò quel frutto pigliasse di quelli odori, e sapori. Et è uero, che in niun albero ne frutto è che



è che pigli l'odore, & sapore così bene come nelle pera, & cermennas, & di qua nascono le pere che san di muschio o di sapor di cannella o rose o di qualunque altro odore. Hor leggasì quel che io dissi che si douesse far per insitaruegli. Et anco l'insitaragli nelle mela cotogni fa pigliargli gentilissimo odore, & quelle che son in luogo asciutto son assai più odorifere che quelle che si usano di irrigare. Si insitan ben di semenza come dissi nel capitolo de gli insiti. Sono alberi che uogliono esser ben lauorati e ben scauati a piedi e tutto l'Inuerno stare così scauati, e se prima che comincino a fiorire si scaueran molto bene, e si inacquerranno quando poi fioriscono quasi non gli caderà fiore alcuno, massimamente se con l'acqua si mischiasse qualche poco di uino, & anco se per tutto l'Inuerno sarà tenuio in essa fossa così scauatagli al piede uenacci di buona uua, & che quindi se è possibile si uengono a immarcire. Et se son piantate in terreni humidi che si posson bene irrigare ricercano qualche poco di stabbio ben putrefatto. ma essendo in terreno assai secco, & che non si adacqui è meglio cenere che letame. Se non producesse frutto, o poco scauinsi ben fino sotto le radici nel più basso del tronco o nelle più grosse radici facciasì un grosso buco, & mettauisi in esso una zeppa o di toa o di querci, & copresi ben di terra, & disopra gittisi, e sparga della cenere, & questo si faccia prima che arriuino i gran freddi dell'Inuerno, & questo medesimo gioua assai se la pianta del pero fosse marcita. Se le pere fossero troppo dure, scauasi molto sotto l'albero & lieuesegli da tutte le parte tutte le pietre o piccioli sassi che ui fossero, & gittisi terreno criuellato, & si inacqui molto bene, che sarà cagione di far migliorar molto i frutti. Ha da esser la pianta del pero di un solo piede ne più alto ha da esser il tronco (acciò sia ben proportionato) di una statura di huomo, & han da esser cimati, & fatti di forma rotonda, & sempre si tengano nel nuouo, & fruttificheran più e meglio, che questi alberi, per la maggior parte, non son forti, & massimamente i grandi di corpo, & facendosegli questo che io dico giouerà a fargli produrre più frutto. Quando caricaran molto di frutti interseriscansi i frutti migliori con quei che son più cattini, sono alberi che han medio crità nel uiuere, che non son di così lunga uita come l'olue ne di breue come i pomi. Sogliono hauer nell'albero uermi, & formiche, i quali periscono, ne nasceran più, quando doue sieno si gitti spesso del fiele del toro, & anco nelle radici, oltre gli altri rimedij detti tante uolte di sopra per ammazzargli. Et similmente hauendo altre infermità pongasi a mente i rimedij detti nelle regole generali nel capitolo delle infermità de gli alberi. La ruca gli fa gran danno, & è molto

nece

necessario nel tempo dell' Inuerno togli uia certe frondi che gli riman-  
 gono secche appese, perche in esse si genereranno queste ruche, & co-  
 minciando poi a riscaldarsi l'aere si auuuiscono come i uermi della se-  
 ta, & uengono a mangiare tutte le cime tenere de gli alberi, & il  
 medesimo fanno nelli pomi cotogni, & prume. Si raccolgon le pera  
 in diuersi tempi secondo che la sorte di esse è solita di maturare, o  
 tardo o per tempo, ma si suole spesso, & facilmente spezzare i rami  
 di esse piante che son molto fragili, & quando son piu uecchi piu si  
 spezzano, però ne' coglier de i frutti si deue hauer grande auuertem-  
 za. Alcune si cogliono perfettamente mature, altre non maturan-  
 se non colte, & poste fra la paglia. Quelle che son dure & aspere si  
 deon mangiare cotte, o in zuccaro o in mele che son cordiali, o uero an-  
 co sotto la brasa che altrimenti son difficile a digerirsi. Si possono  
 conseruar nel medesimo modo che io dissi de i pomi, & delle melacoto-  
 gne. Delle pere son migliori le odorifere. I peruentani secchi gio-  
 uan molto contra il flusso, & anco cotti in uino massimamente rosso  
 e in acqua pianegegiana, & posteu per empiastro, & beuuto il uino che  
 gioua al medesimo male. Non è frutto che sia così graue come il pe-  
 ro, & quando son migliori piu pesano, & nel medesimo modo uengono  
 a pesar nello stomaco, & perciò è ben di mangiargli dopo pasto che aiu-  
 tano per questa ragione a digerir doue mangiandosi inanzi uengono a  
 far contrario effetto. Coloro che usano di mangiarne molte incorro-  
 no nelle passioni delle coliche che gli son molto contrarie. Se si mangiano  
 per sorte a diggiuno, benano chi le mangiano subito dopo una forsata di  
 buon uino. Han gran uirtù così le pera come le sue foglie, & ra-  
 mi contra i ueleni de i fonghi che gli lo lieua cocendosi con essi. Se  
 con le pera si beue acqua, san gran male che secondo che riferisce Bar-  
 tolomeo d'Inghilterra nel suo libro de proprietatibus rerum, le pera  
 senza il uino son uelenose o beuerui in cambio aloxa con cannella.  
 Quelle che non son ben mature peste, & messe sopra delle piaghe le  
 purgano, & risanano, & anco restringono il sangue che esce dal naso,  
 & dalle ferite. Si fan delle pere gentilissime conserue, & è piu delica-  
 ta che quelle delle melacotogne, & arrostitute sotto la cenere calda son  
 molto buone con un poco di cannella, & di zuccaro, & per così mangiar-  
 le han da esser di quelle che son di lor natura duraci, & tosse. I per-  
 uentani piu che niun'altra cosa cotti in acqua pianegegiana, & posti so-  
 pra la bocca dello stomaco impediscano il uomito, & posti sotto dell'om-  
 belico restringono il flusso del uentre. Le cenere del legno delle pera,  
 e maggiormente quella de i peruentani è buona beuuta per coloro che si  
 affoga



affogano per hauer mangiati fonghi o altre sorte di boleti uelenosi. Del legno di questi alberi si fanno belle tauole, si fa anco uino delle pere macinandosi bene ma è buono solamente nel tempo dell' Inuernò o poco più oltre, che poi uenendo il caldo diuenta aceto. Si fa aceto pigliando per uentani o pera per maturare di certe che son aspere ammontonadosi per quattro o cinque dì, & dopo mettendosi in una tina, e sopra gittarui, o acqua pioneggiana o di fonte, & coprire il uaso così lasciandosi per trenta dì, & tanta acqua se gli gitti quāto a poco a poco si uerra cauando di aceto secondo che dice Palladio.

De' Pini & sue qualità.

Cap.

39.

Cres. lib. 5.  
Cat. pin. li.  
7. cap. 4.  
Teof. li. 1.  
dell' hist.  
lib. 3. de  
causis.  
Var. lib. 2.  
cap. 18.  
Col. lib. 3.  
cap. 22.  
Auer. li. 17.  
cap. 1. 22.  
de proprie-  
tat. rerum.  
Plin. li. 16.  
cap. 19.  
& cap. 41.  
lib. 16. ca.  
10. & 12.  
Auic. li. 11.  
cap. 343.  
Hort. faui.  
cap. pinus.  
Pal. Nouē.  
ca. 7. & 15.

I Pini sono alberi saluatici che per la maggior parte, nascono, & si alluano senza affanno ne diligenza delle geuti, han le foglie a guisa di cappellegli lunghi, & sottili, & sempre uerdi, Son di due maniere, una che è sterile, che ancora che portino pigne dentro non son pignuoli e l'altre che produca il frutto. Supportano qualunque sorte di aere, ma nel molto caldo non nascono, & nel molto freddo diuengono ben grandi. Ne i terreni grassati, & ontuosi non uengono così belli come ne i leggieri, & arenosi, & ancora ne i terreni quasi sterili, & che non son buoni per altri alberi son buoni per questi. Vicino al mare se e terreno arenoso si fanno eccellenti pignetti, & se pur si han da piantare in terra grassa sia almeno agile, & non fangosa. Ricercano più tosto luoghi alti, & aerosi, che bassi, & occupati, & sopportano luoghi humidi, e secchi. Gli sterili che non portano amadole dentro le pigne dicono che nascono seminandosi le pigne quando son quasi mature. prima che aprano gli altri si pongono de pignoni che nascono, ne posson nascere in altro modo ne di ramo ne di piantone, poi che barbati non gittano dalle radici, & nelle terre che son calde, & secche si pongono di Ottobre e del mese di Nouembre, e ne i terreni freddi e humidi si pongono di Febraio e di Marzo. Il modo del porgli è che in quel luogo che si ha da seminare si ari molto ben la terra, & si faccia l'aratura ben sotto come se si hauesse da seminar frumento, & seminiusi il pignuolo come si semina propriamente il grano, et torninsi poi a coprire in modo che resti sotto coperti quanto vn palmo, ma i pignuoli che si seminano han da esser ben stagionati e cauati dalla pigna senza fuoco. Dice Auer. che inanzi che si seminino questi pignuoli si debban metter per cinque dì in orina di vno fanciullo a molle, o tre dì in acqua, & nasceranno più presto, e dice similmente, che se quando si pongono in una picciola fossa se gitta all'intorno qualche grano di orzo, che si faran più alti in un anno

anno che in tre senza. Quei che nasceranno troppo spessi, lieuinfi in  
 modo che nel leuarsi non faccia danno a gli altri, che se quādo son piccioli  
 ni se gli taglia un ramicello della cima, o se gli fa pregiudicio nelle radici  
 in cōto alcuno si seccano, e se si spezzano non tornano piu a germogliare di  
 sotto, & anco son cosi delicati, che non si lascian traspiantare, ma quei che  
 traspiantandosi pigliano miglioran molto, & quei che si uorran prouare  
 a trasportarli facciasì in questo modo. Facciasì vna fossa larga, & ben pro  
 fonda quanto sia tre o quattro palmi sotto, & empiasi di buona terra al  
 quanto alletamata constabio ben marcio, & quiui piantinsi i pignuoli, e  
 dopo che sien nati lieuinfi uia quei che non par che riescano sofficienti, e  
 resti il migliore, e de li a un anno o dui facciasì una buona fossa, & quiui  
 si metta il uaso, & spezzisi, & lieuesegli la coccia, & sia la fossa ben pro  
 fonda, accioche gitti le radici ben sotto, & adacquinsi qualche uolta fin  
 che uengan grandicelli, & accioche ben crescano sempre mondinsegli i ra  
 mi bassi per quella parte che è gia uecchia di piu d'uno anno, e taglinfi ui  
 cino al tronco, & guardinsi bene, perche quando son piccioli ne gli suella  
 bestiame alcuno ne si fregghi in esso. Di altro lauoro non han necessi  
 tà. Vero è ben che quei sono in luoghi che si lauorano caricano piu di  
 frutti, & maggiori, & piu saporiti, & piu quei che nascono in campagna  
 che quei che son posti spessi ne i pignali. Non si possono insistare in  
 modo alcuno, eccetto se non fosse del passato. Han ben certe infermi  
 tà che sotto la scorza soglion nascer certi uermicelli, che se si usano a le  
 uarsegli la scorza non gli uerranno, & uiuerà piu tempo, & crescerà piu  
 de gli altri. Vn'altra infermità hanno ancora che si tornano induriti, e su  
 bito periscono, e maggiormente quando ritornan induriti le radici di es  
 se, & perciò è espediente di tagliargli uicino alle radici alquanto, per do  
 ue habbia a mandar fuori la gomma o resina. Vero è bene che quei  
 che producono frutto gittan poca resina, sempre hanno pigne, alcune  
 che nascono, altre maggiori, altre perfettamente mature. Tutti dico  
 no che i pini son molto buoni per tutte le piante, che sono o sotto o uicini  
 a essi, ma Plinio sente il contrario, che dice che l'ombra di essi le danneg  
 gia molto, & lor fa male anco le gocce dell'acqua che di esse uengono a ca  
 dergli sopra, per l'herba per le pecore sappiamo bene il certo che son buo  
 ni, percioche sotto de l'ombra di essi pini si fa l'herba molto sottile, & sa  
 porita, le pecore che ui dimoran sotto, & che là pascolano producono la  
 lana piu sottile, & piu fina. Il legno del pino tagliato in buona stagione  
 è di grandissimo durare essendo in luogo asciutto, & se uerde si mette in  
 edificij sotto acqua dura infiniti anni. Dice Palladio che quando si ba  
 da tagliar il pino debba esser tagliato un poco piu di fino alla metà, & si

Agricolt. Diuers.

V. lasci



# LIBRO

lasci stare così per alcuni giorni, perche gitti fuori acqua, ilche è bene in qualunque sorte di legname che si ha da tagliare, & accio che il legno sia tagliato in buona stagione si ha da tagliare nello sminuir della Luna, & de di. & che nel tagliargli se si mettono sotto terra, o si cuopran con arena sotto acqua o nella riuiera del mare che gli bagnino l'onde, & che in qualche di questi modi stieno vn' anno intiero, durerà assai piu tempo in qualunque effercitio senza guastarsi ben che io non uorrei che si bagnasse mai il legno che uollesse usar per casa mia. Son di piu fortetza quei legni del pino che sono esposti al Mezzodi, che quei che son nati uerso il Settentrione, & il legno de gli alberi uecchi non si torce tanto, come quei che son nati di germogli, & giouani, ancora che sia piu sottile. Il legno del pino genera molti cimici, ilche non farà se sia bagnato bene in morca d'olio di quello che n' esce innàzi che le oliue sien macinate ouero anco in olio, oltre questo rimedio farà che non si tarmeranno, & sarà di piu bel colore. Le pigne si han da cogliere quando son bene stagionate, & lasciarle così qualche di, accioche si asciughino, che con vn poco di fuoco si uengono ad aprire, & alhora si lieuino dal fuoco, & si cauino i pignuoli, & meglio di cauargli senza fuoco dalle sue coccie, che piu si conseruano. Si conserua no senza guardarli nelle sue coccie o gusci, posti in vn uaso nouo fra arena o terra bene asciutta. I pignuoli quanto son piu freschi son migliori, & diuengono molto bianchi, & dolci, & teneri, ancora che sien uecchi, et guasti, & ingialliti se si tengono duo giorni a molle in acqua, et se si muta no molte uolte, & in questo modo tolgon molto la sete, & dan buona sustanza, & nutrimento al corpo. Inuanzi mangiare danno appetito, & dopo fa riposar il cibo nello stomaco, & dan gran forza et acresce il seme della generatione, & genera sangue, schiara la uoce, et gioua molto alla tosse antica. Gioua molte all'arena de i rognoni, & della uesica, & alle piaghe restringono le camere, & il sangue delle donne, ingrassan molto, & fatto con esso empiastro, & posto con assentio sopra lo stomaco lo confortano, & mangiati purgano il pulmone. Son buoni per coloro che hanno l'infermità etica, quelle che riceuon gli huomini secchi, & nettano le mēbra interiore, & spirituale, aiutā molto a disoppilare il segato, ma se son uecchi, et gialli in uece di giouare nucono, & dā sete, & nō son così sani come i freschi o refrescati, & le picciole tele de i pignuoli son dannosi. Ristringon similmente molto le pigne uerdi, & le foglie, & anco le scorze cocendosi in acqua, & pigliandosi quel uapore per le parti di sotto. Facendosi poluere delle foglie, & poste sopra le piaghe le salda, cocendosi le radici del pino in acqua, et facendosi con essa gargariismi fa cōsumar molto la flemma ragunata nella gola. Molte altre proprietà ha il pino molto buone, che per

non esser lungo le taccio. nettar i denti con stecchi di pino è buona cosa che non scarnano anzi che le ristringono alquanto.

De i sorbi & sue proprietà.

Cap. 40.

I sorbi si fanno miglior in luoghi freddi, & humidi che in caldi, perciò che se ne i caldi non hanno humore diuengono sterili. Vogliono piu presto luoghi altri, che ualli, & perciò son buone per essi certe coste doue è humore, almeno uogliono star uicino a monti. Vogliono terreni grassi, si piantano o di piantone, o di ramo ne i tempi & modi che ho già detto. Ne i luoghi caldi di Ottobre, & di Nouembre, & ne i freddi di Gennaio, & Febbraio. De i suoi frutti quando son ben maturi seminandosi, & nonendosi ne nascono buoni alberi, & nelle terre calde da porre di Ottobre o Nouembre, quando son ben maturi, & nelle fredde di Gennaio, & Febbraio, & anco di Marzo, & anco se il terreno, & paese non è humido si puo seminare per l'Inuerno, & pongasi nelle sue are, come si è detto de gli altri frutti che si seminano, coprendosi quanto è lunga una mano, & bene inacquandosi, si han da traspiantar nel principio dell'inuerno. uogliono fosse ben cupe, & larghe, perche esse piante allargano, & pigliano gran campo con le sue radici nella superficie della terra, però bisogna che habbia gran campo di quà, & di là, l'uno perche habbian corpo, l'altro perche l'uno non impedisca, e tolga l'aere all'altro, che di esso riceua grande utile. Vogliono esser ben cauati & nettati, & in tempo secco si han da inacquare. E ben uero che con il molto lauorar di queste piante, le sorbi di uengono piu dolci, & piu saporite, & tenere, ma non cosi odorifere. Ha da esser di un piede si come ho detto delle piante delle pera. Si insitano in se istessi in melacotogne, in spine, in pomi, & il migliore insitare è nel mese di Marzo, & di Aprile, & di coronetta, o di scudetto, & di Marzo di mensa. Infermano qualche uolta per hauer certi uermi gialli, & pelosi, e dicono Palladio, & Crescentio, che questi uermi fan gran danno a gli alberi, & però si debbon cauare potendosi in ogni modo dall'albero, & i uermi cosi cauati si debbono abbrusciar sotto all'albero, perche quello odore farà fuggir gli altri, pur che non si uenga a far danno col fuoco all'albero, & ben sarà anco per ammazzargli usar la diligenza, che si è insegnata di usare nel medicar da questi animali, gli altri alberi, & se paresse che il produrgli nascesse da eccessiuo humor della pianta, facciasì vn buco nel tronco uicino alla radice, accioche per esso uenga ad asciugarsi, & purgarsi quello humore alquanto. Sono in questi alberi maschi, o femine, i maschi son senza frutto, e le femine son fruttifere. Et se le femine

Pal. germ.  
cap. 15.  
Feb. ca. 25.  
Mar. c. 10.  
Otto. c. 12.  
Col. lib. 3.  
cap. 25.  
Teof. li. 4.  
del. mist. li.  
4. de causis  
Plat. lib. 2.  
Phil. lib. 16.  
c. 19. li. 17.  
cap. 10. 23.  
25. 27.  
Dios. li. 38.



non producessero frutto fendasi per mezzo la radice, & mettauisi una buona sporta di cenere, & terra di sopra. I sorbi son di due sorti o alquanto lunghe come noua, & queste son alquanto acetose, o rotonde le quali son piu dolci, & piu odorifere. Questo frutto matura meglio, & piu presto colto, che nell'albero. Il conseruar di esse è di due maniere, che alcuni le liuano con i suoi rami dall'albero, & cosi le appicano, ma di questo l'albero uiene a riceuer gran danno. Si ha da cogliere quando cominciano a maturare, & metterle in certe pegnate empiciate di dentro, & di fuori, & coprirle con gesso, & con pece, bisogna che sian ben ferrate le giunture acciò in esse non possa entrar humore, e si han da sotterrare questi uasi con la bocca di sotto in luogo asciutto o doue dia Sole, ne piu sotto terra se non quanto restin ben coperte, & se gli ha da pestare, & calcare la terra a torno un poco. Questo sia in molti uasi, & ben separati l'un dall'altro che quando si hauran da cauare l'uno non habbia da toccare l'altro, ne si maneggi, perche si guastano quelle che restano. Altri le conseruano in sapa non molto cotto, & ui mettono di mazze di finocchi, o simil cose di sopra, acciò che i sorbi non notino ma perche habbian da star ben sotto la sapa, & come si è detto, bisogna che sia ben ferrata la bocca acciò non ui entri aere. Si conseruan piu tempo se quando cominciano a maturare si tagli in due o tre parti, & si mettono a far passe al Sole, & si conseruano in qualche uaso, & quando poi si uorrà mangiar gittisi nell'acqua alquanto, & hauran bonissimo sapore. Se son cotte le sorbe in acqua, & con quella acqua si mischia il uino che non sia dolce, & lo beuono coloro che han flusso, restringe molto, perche i sorbi ancora che sieno molto mature restringono il uentre, san male allo stomaco ancora che dien appetito, & mollificano, & sanano le piaghe che fossero ne gli intestini. Del legno de i sorbali, per esser molto massiccio, liscio, & di bello colore si san genti lissime opere, & forte, & le balestre che si fan di esso albero son molto estimate. il proprio nome di questo frutto è sorbo perche quando si mangiano quasi si sorbono, e molti li chiamano serue, e cosi son chiamate in lingua spagnola, perche si conseruano che in seruare in quello idioma vuol dir conseruare, ma non restano, perche si corompono e guastano piu presto che niuno altro frutto.

De i Salci, & vimini. Cap: 40.

**S**ono i salci di molte sorte che alcuni son uimini altri son salci, de i salci alcuni son bianchi, alcuni neri, altri alti, altri bassi, ma ancora che nel es

nel esser di questo albero sieno molto differentie ricercano nondimeno vn medesimo lauoro e vn medesimo terreno, uero e che hã diuerse proprietã, che alcuni son buoni per una cosa e altri per un'altra. Ricercano lochi humidi uicino a laghi, o fiumi, e se non son posti in lochi acquosi nõ crescono ne uagliano nulla. Voglion similmete lochi ombrosi perche quiui fan meglio che in altri lochi. In ogni terreno son buoni pur che nõ sia creta e terra rossaccia, ma meglio riescono i terreni grassi. s' e in paese caldo si posson porre di Ottobre o di Nouembre, ma e assai meglio di Febraio, e Marzo, che e il miglior tempo di piantare essi, e quando cominciano a dar fuori, che in quel tempo son pieni di uirtù e di sustantia, ma bisogna in ogni modo che sia auanti che comincia a dar fuori, perche son migliori, e sia nel crescere della Luna, e perche siẽ tagliati nel disminuir del giorno. i modi da piatar questi alberi sò molti, si põgon di rami, o di piatoni, perche nõ han semenza niuna da seminarli, eccetto una poca che gli cade ne resta, bẽ che nõ gli bisogni perche sò tanto inimici di lor natura in pigliare che ancora che fosser messi al cõtrario pigliano, si possono piatar di piantone grosso e picciolo nel modo che io dissi dell' oliue ma meglior sono piantoni longhi ordinari, i quali hã da esser i piu grossi che siẽ possibile e molto uerdi, e sia tãto alto che nõ sia minore di quãto ha da esser l' altezza del trõco dell' albero. perche quello che se pianta uene a restar per ceppo, o tronco, ne piu cresce di quel che si pianta eccetto ne i rami. Si piatano facendosi vn fosso ò buco con una stanga e quiui si metta il piatone del salce bene aguzzato, e zappato con un mazzo, e se uenisse a esser il buco piu largo che la grossezza del piantone riempisi a torno a torno con terra. Non accade di uoler piatargli di barbati perche sarebbe piu spesa, e maggior fastidi maggiormente che pigliano bene i piatoni se ogni uolta che si pongono se gli taglino quei germogli che gitteranno da basso, perche gli rinascano all' intorno del taglio, & quiui faccia il ceppo, e sempre al piantone gli tagli la punta che altrimenti non uerrebbon bene, & se sono basse hauran questo uantaggio da gli altri che senza scala si potran potare, però doue è sicurtà che non sian rosi questi piantoni de gli alberi, se sia alquãto il trõco basso non sarà se non bene. Quei salici che si adoprano per uimene, taglinsi per piatarli prima che dian fuori, et in di sereno, et asciutto che se per sorte uẽgõ bagnati si guastano, e quelle che saran piantate di megre taglinsi con la madre quando habbino un' anno, e l' anno seguente poi si traspian tino. I salci, et uimene crescono piu presto ma uiuono molti anni. I luoghi e frondi doue si piantano i salcetti se hauranno il Sole che gli conuengono essendo in paesi doue sia poca legna, sono di grande utile, e di buona entrata, & Catone la mette per principale nella utilità alli oliueti percheren

Bartol. An  
gli. lib. 17.  
cap. 23. de  
propr. rer.  
Cat. cap. 1.  
Var. lib. 1.  
cap. 23.  
Col. lib. 3.  
cap. 29.  
lib. 5. c. 30.  
iib. 6. ca. 5.  
lib. 12. c. 2.  
7. 22.  
li. 5. c. salix.  
lib. 5. ca. 2.  
Pal. Feb. c.  
23.  
Nouemb.  
cap. 17.  
Pli. lib. 16.  
cap. 19. 27.  
& 38. li. 17.  
cap. 10. 13.  
18. 20. 23.  
li. 14. c. 9.  
Teof. lib.  
5. hist.  
Diof. li. 17.  
Ortus san.  
cap. 405.



dono senza fatica, & spesa, & senza pericolo di guastarsi, la principal fatica è di saper ben piantargli di buona forma, & statura, & con auuertenza, che uno non tocchi l'altro, & che sia il piantone piantato ben dritto. E chi ne vuol hauer legne gli ha da potare, & tagliar di poco innanzi che uogliano gittar a terra le foglie, acciò che la fronde non gli cada, & poner quelle fascine o pali a seccare che questa è una molto gentil sorte di legna per bruciare che è leggiera, e sana, ma se si vuol l'huò preualere di quei pali o per uigne o per altro han da esser potati nello scemar della Luna di Gennaio o Febraio prima che cominci a buttar fuori, & la medesima regola si ha da osservare ne i salci che son bassi che si adoprano per uimine uero è che in questi uimini se si uol'essero tagliare le uerghe per farne opera bianca si han da tagliare dopo che hauran gittato la Primavera, e nel scemar della Luna, perche in quel tempo tagliate uiene a lieuarsegli meglio la scorza, & si han da tagliare in di asciutto, perche se pioggia le tocasse guastano le uimine tagliate, & anco l'albero riceue danno. Se si potano questi alberi ogni anno gitteran rami grossi lunghi, & buoni, & se si interlasciano a esser potati, saranno i rami minuti, & corti. Si han da potare i rami piccioli, & sottili se gli ha da torre uicino fin donde nascono alla radice, & i rami grossi lascigli fin quanto una mano di tronco, & sia taglio rotondo. Se nel tronco si uede qualche parte di secco, & di fragido, & mangiato, lieuesegli tutto tagliandose fin che arrini al uerde, che si sanerà tornando a rigittar quini nuouo legno, & buono. Riceuono questi alberi in loro alcune sorti di insiti, come dissi nel capitolo generale, del modo dell'insitare, & anco il frutto che haurà osso dentro o uero seme se sia insiti in fa'ci, l'albero che ne uerrà non produrrà quel frutto con detto osso, o con semenza, secondo che dice Palladio in conformità di altri scrittori. Il modo di insitar in essi alberi oltre l'insitar di passato è di coronetta. Pigliano in essi ben insiti di pomi, & cerasi. Il legno del salice è molto dolce, & piaceuole da tagliare, & è buono per farne scudi, perche se questo legno è tagliato subito si riserra il taglio, & restringe. De i salci che son sani, & che son alti si fanno buone uigne per legni di casa, & se ne fanno buone botte per uino. L'opre che si fanno delle uimini nõ fa mestiero di dirle, perche è noto ciascuno. Et dice Palladio che se di salci si fa l'olio in luogo di capachos riesce buono, si fan di uimini fortissimi legami. Et il salce riuolge la foglia come l'alamo bianco, & in quei medesimi tēpi quel fiore che gitta prima uola uia suauito, e se si raccoglie, e dà a beuere a quei che sputan sangue gli è molto buona ma fa perder la uirtù dell'ingenerare, così a gli huomini come alle donne, et anco fatto sugo delle foglie di esso, & beuuto tempera la lussuria, anzi se si usa molto si lie

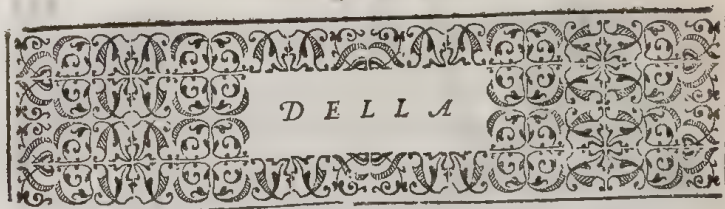
uato

na totalmente, cocendosi questa foglie in uino, & similmente la scorza di questo alboro è buono da bagnarsi i nerui ritirati. Il sugo di esse frödi beuuto è buono contra le camere, & anco fa il medesimo effetto la poluere della sua scorza beuuta in uino rosso, et parimente questa poluere sana le piaghe immarcite, perche ha uirtu di saldare, & anco per le piaghe che si fanno nelle intestine. Sono i rami de i salci freddi, & per questo si usano di tener nelle camere di coloro che han febrì massimamente terza ne, & bagnarle con un poco di acqua che fa risfrescar l'aere, & ri fresca, & conforta l'infermo, nel legno del salcie arrotan dosi i coltelli pigliano buoni fili, & con essi taglia no gentilmente. Si san parimente del le gno del salce haste di lancia bel le, leggier, & mol to durabi li.

7L FINE DEL TERZO LIBRO.







DELLA

# AGRICOLTURA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA  
*Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnnola in volgare.*

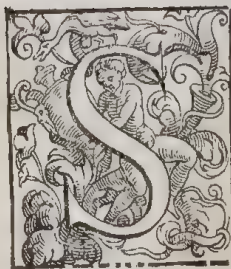
## LIBRO QVARTO.



Orti, et loro siti.

Cap. 1.

Cref. lib. 3.  
C. Area.  
lib. 6. ca. 2.  
li. 11. c. 19.  
30. 31. 32.  
33. 34. 35.  
Cat. cap. 6.  
Col. li. 11.  
in carm.  
lib. 12. c. 3.  
Pal. lib. 1.  
615. 8c 19.



**S**ONO per l'uno de i duo fini cosi gli orti come le ortaglie o frutti, o solamente per piacere, & per prouisione di casa, o per farne mercantia, & guadagno. Se si han da fare per piacere, & per casa sia nel miglior luogo che si potrà trouare che per questo effetto non accade di prender di un gran sito, ma se si fa per hauer a uender l'ortaglie, & farcene mercantia, & guadagno, si ha da procurare di farlo uicino a qual che buona città popolata, accioche l'ortaglie si possino ben dispensare, che se si truoua a smaltire è un buon guadagno, se non è traffico dannoso. Sopra tutto sia lontano da luoghi doue sieno arve da battere, & uentilar grani, percioche la paglia minuta che uola si posa sopra

sopra  
auue  
no da  
tro  
creat  
bon  
geff  
ue e  
terra  
che id  
re ogn  
Biseg  
dura  
quella  
diue a  
molto  
le pian  
liscat  
reni ca  
gior, e  
alcun  
ti gli  
nera,  
quei t  
alle bo  
sto terr  
me picc  
anco acc  
di quest

Le se  
nieri  
necessità  
sua possi  
puo far  
rò qui si  
piu stab

*Sopra le ortaglie, & alberi, & gli fa molto danno, & per questo si deue auuertire per ogni modo che uicino a giardini, er orti simili non si habbi no da far arre. Vogliono terreni grassi, perche sieno leggieri, che se son troppo, grassi, stretti, & ferrati, & molto grassi nel tēpo della Primavera creare buone ortaglie, et nella State se non haurà acqua sofficiente, et ab bondante si seccheranno, & per questo per gli orti nō son buoni cretosi, ne gessosi, che si uēgono a seccar molto nel tempo della State, però la terra de ue esser in tal maniera grossa, che quādo si ara nō uenga a far pezzoni di terra, ma si spezzi, e triti bene come se fosse arena, è segno di questa terra che io dico il ueder che produca molta herba, & molto fresca, et finalmēte ogni terra buona per grano e buona per ortaglie, purché sia terra trita. Bisogna che il terreno che io dico per questi orti sia molle, perche se fosse dura la maggior parte delle semenze si perderebbe prima che nascesse, et quella nō uerrà così bene, massimamente quelle che di lor natura son tar diue a nascere, & che son molto delicate. Vero e che il letame acconcia molto il terreno, & lo mollifica, & e cosa pronata e chiara, che per tutte le piante de i giardini, et per l'herbe e necessario che la terra sia così mol lificata, & grassa, et sostantiosa, perche la pianta che si pone in simili ter reni caua dalla terra piu uirtù, & così si uiene a far piu saporita, mag gior, et piu tenera, & sustantiosa, & questo e generale in tutte salvo in alcune che son poche, la cui natura e di alleuar si in cattiuo terreno, et tut ti gli horti uogliono terra dolce di sapore, & lauoro. E buona la terra nera, ma bisogna che sia insieme con questo asciutta. Si han da fuggire quei terreni che di lor natura producono erbe, & alberi uelenosi, perche alle hortaglie si attacca molto di quel ueleno. Hor fatta elettione di que sto terreno e necessario di circondarlo, & fargli siepe, accioche ne bestia me picciolo ne grande non ui entrino a rodere ne pascere le hortaglie, & anco acciò niuna persona possa entrar a rubbarle, & diremo della sorte di questa siepe.*

*Del modo del ferrate, & far fratte a gli horti.*

*Cap. 2.*

**L***E serrature per horti uigne o altre possessioni, sono di diuerse ma niere, secondo che lo ricerca, & dimanda la qualita del luogo o la necessità del sito, o anco la uolontà del padrone della possessione, ouero la sua possibilita. Le migliori che sieno son quelle di muro, & se questa non puo farsi, facciasì una serratura di quelle che si chiaman uiue, come io di rò qui sotto. Disi esser migliore la serratura di muro, perche oltre l'esser piu stabile, & durabile occupa men luogo, & non fa tanto danno a gli al beri*

*Cref. li. 1.*

*cap. 5.*

*lib. 2. c. 17.*

*li. 11. c. 19.*

*c. 15. et 24.*

*Col. li. 12.*

*cap. 3.*

*Pal. Feb. c.*

*14.*

*Plin. li. 17.*

*cap. 10.*



beri che gli stanno uicini, come san le spine se non sono assai piu alte, stan  
 quasi occupati. oltre di ciò nel muro non si creano, ne puo nascondersi co  
 nilli, serpi, & simili animali, che nuocoano o son uelenosi, ma non si poten  
 do far tutto il muro di calce, al fine è meglio farle di fratte, che lasciarla  
 aperta. queste serrature naturali, o uine son piu sicure di meno spesa, &  
 piu durabili, che niuna altra, & se per caso si abbrusciano tornano a na  
 scere da se istesse. Hor per far queste fratte piglinsi le uache de le spine  
 quando son ben mature, & perche di sole spine nõ son buone per hauer le  
 bacchette, & uerghe deboli, & sottili, & perciò non si inalzano, ma si stē  
 don per terra, sien le uache di spine grosse che han grosse spine, & son mol  
 to torte. è uero che le spine in compagnia di queste non si stendon molto,  
 & se se gli mischia semenza di rose bianche saluatiche si aiutano a farla  
 molto forte. Hora hauute tutte queste semenze ben mature tutte insieme  
 piglinsi farina di ueccia, & con vn poco d'acqua impastate ben queste se  
 menze con la farina, dopo l'esser tutto ben mischiato insieme in modo che  
 niuna di queste semenze separatamente restino intiere, & con esso empia  
 strinfi ben corde in modo che restino ben piene di quelle granelle, & pon  
 gansi a sciugar in vna camera alta doue niuno l'habbia a toccare, & fra  
 queste semenze non si metta semenza alcuna di alcuno albero fruttifero,  
 imperoche per coglier poi il frutto la gente uiene a guastar la siepe, anzi  
 che non pur appresso di essa siepe si ha da piantar giamai frutto che uēga  
 a incitare niun passaggiero ad entrare a farui dāno, hor quiui si ha da sca  
 uare, e arar molto ben la terra doue si ha da seminare questa mescolanza  
 di piante da far fratta, & sia nel fin di Settembre, et sia scauata ben sotto  
 con dui o tre solchi quanto mezzo piede sotto, & dall'uno all'altro sia vn  
 piede o dui, & se la terra, & sito è secco doue si ha da seminarle, sia nel  
 principio dell'Inuerno, dico di Ottobre, & alquanto del mese di Nouem  
 bre, & se è terreno, & paese freddo, & humido, sia nel tempo quando le  
 rondini cominciano a uenire, et se per auentura si trouasse in questi solchi  
 acqua alcuna, cauifi, & facciasfi in modo che la terra sia stata canata tut  
 to l'Inuerno, & le soghe nõ stieno coperte piu di quāto è lunga una mano,  
 ne uada calcata la terra, accioche possan piu comodamente nascere. Na  
 sceranno in trenta giorni, & percioche l'herba nella State gli fa gran dan  
 no, che gli secca molto, lienisegli al meglio che si puo senza far danno a  
 quelle picciole piante, che anco son tenerine, & adacquinsi spesso quando  
 son picciole massimamēte se non pioue, & indi a duo anni che son nate ta  
 glinsi uicino alla terra, che germogliaranno piu figliuoli, oltre che cresca  
 ranno piu. Et se di sole zarze si uiene a far questa siepe, intramettansi in  
 ogni modo qualche ramo di qualche altra cosa fra di essi, accioche appog  
 gian

giandosi in essi, falliscano in alto. Se questa siepe o serratura si ha da fare per qualche giardino di diletto, doue nò sia sospetto che ui possano entrar bestie ne di chi ui faccia dāno, si puo la detta serratura di mirto posto cosi in corde la sua semenza, che uenera a fare gentile fratta. Questo si puo fare in una parte del giardino, & se ui è muro porui uicino gelsimini, o heder a che lo copra tutto, & starà sempre uerde, & anco per i giardini stando uicino a casa, suon buone serrature quelle che si fa di rose bianche, che son gentili molto nel suo fiore, & uile, & hanno assai spine. Se questo giardino fosse uicino a qualche fiume, & si puo tenere che l'acqua sia per rompere, & che habbia a tor della terra, & l'habbia a danneggiare si puo uicino all'acqua per fratta, e muro piantar salci, & alami bianchi che habbin da ritener la forza dell'acqua, che non rompa la terra, ne faccia danno, & sieno posti spessi in dui o tre ordini, & fra questi ordini gitisi molta terra che faccia grande steccato, perche ancora che il fiume cresca non possa entrare, & con le radici, & i tronchi si uerrà a fortificar molto il terreno, ne sarà se non bene che sopra della terra si gitti similmente gramigna uerde sminuzzata, perche sia forte cespì, & uiene a ritener molto, & non solo quiui, ma in tutti i luoghi doue si ha da fare o argini o bastioni, o altre cose simili di fortezza, sempre ui si metta, perche si fortifica molto, & tanto che ripara molto che non cadan cosi presto, che la gramigna di sua natura abbraccia molto la terra. Se il terreno è asciutto o arenoso, purché sia sustanzioso, & di mediocre humore, si puo farui la serratura o siepe di pomi granati molto spessi, perche pungono, & sono utili. Questo si intenda per i luoghi che non son di passaggio, & doue non si teme che gente non gli faccia danno, ma che sia solo per difesa degli animali. Alle serrature si fanno, & deono fare ne i terreni che sono molto humidi, che è fargli all'intorno una rozza o fosso cupo, & largo, accioche per di sotto uenga a scolarsi tutta l'acqua, ma ha da esser tanto largo che niuno le possa saltare, & dalla parte di dentro ha da esser fatto il suo argine di terra. Molti (doue puo farsi) erano di circondare le lor possessioni d'acqua, & è buon pensiero pur che l'acque, & il fosso tengan cosi largo spatio che niuno possa saltarlo. Gli argini son meglio ri in terreno arenoso, che in terra grassa, percioche la grassa nel tempo della State per il gran caldo fa crepare, & a poco a poco cade. Et in qualunque modo di argini, che si hanno da fare o fosse, se il terreno è humido, & acquoso si hanno da far nel principio dell'Autunno, che è nel mese di Settembre, & se è in terreno secco si hanno da far quando piovè, & sempre si tēga questa regola di meschiarni o in mezzo o disopra della terra pezzi di gramigna uerde in quanta più gran quantità si possa, perche



con essa come ho detto si fortificheranno assai meglio. Vi son molte altre sorte di fratti, & siepe, che si possono fare a i giardini, & a possessioni, oltre queste che ho dette, ma per quanto ho trouato queste sono le migliori ogn'vn potrà farle secondo che giudicherà che sia meglio.

Dell'acqua, & dei tempi, & maniera di cauare, et trouar acqua, et i segnali dell'acqua buona o cattua.

Cap. 3.

**L'**Horto o giardino accio sia buono, & di frutto, non gli basta solamente esser di buon terreno, & uicino a buono, & copioso pascolo, ma bisogna che anco habbia abbondanza di buona acqua dolce, & saporita, per cioche l'acqua è la uita delle piante, & quanto è l'acqua migliore migliore sono esse, & piu fresche, & piu saporite si alleuano le hortaglie. che non farà con la cattua, & se uicino haurà fonte naturale che gitti bene, & con acqua a bastanza, gli sia di grande utile, perche scasserassi molta fatica, & molta spesa, & non ui essendo fonte, et che ui sia uicino qualche fiume che con qualche ingegno da esso si possa tirar acqua al giardino sarà di tanto maggior frutto, & bontà. Ma quando non hauesse la commodità di niuna di queste due cose, l'ultimo rimedio e far in esso vn pozzo, che tanto sarà migliore quanto sia nel mezzo, & nel cuor di esso che sia alto, & sopra stia al giardino, & non sia in luogo basso, & non sia molto profondo ma ui sia l'acqua alta, per cioche il pozzo che haurà l'acqua troppo sotto oltre l'esser maggior fatica per il cacciar dell'acqua non è così buona acqua perche essendo così cupo l'acqua uiene a partecipar meglio dell'aere, & del Sol che la purga, ancora che quella che e alta sarà mē fredda la State, & men calda nel tempo dell'Inuerno. Et poi che qui si fa memoria dell'acqua, parmi che sia molto al proposito di dir i segnali dell'acqua buona o cattua, & parimente donde si puo cauar l'acqua piu presto & perche mi pare che ui consoni bene vn capitolo di Pietro Crescentio uene dirò una parte di esso. Dell'acque son le migliori quelle delle fonti che nascono in terre nate, & alte, doue non ui si possono adunare altre bruttezze di fuore, & così son piu limpide, & l'acque che passan per terrē petroso sō migliore assai di quelle che passano per luoghi sangosi, perche dal fango uengono a pigliare cattiuo odore, & sapore, & e anco miglior quella che passa per terra netta come e arena che passa per sassi piccioli, perche uiene a scorrer piu facilmente, & piu si purga, & e bene che camini scoperza al Sole, & all'aere, perche uien con l'uno, & l'altro a migliorar

Cresc. lib. 1.  
cap. 4. 8. 9.  
& 10.  
li. 11. c. 17.  
Colu. li. 1.  
cap. 3.  
Pal. lib. 1.  
cap. 4.  
Agosto. c.  
3. 9. & 10.  
& 11.  
Auic. li. 2.  
cap. 39.  
Plin. li. 31.  
cap. 4.  
Diod. li. 5.  
cap. hidor.

gliorar molto. L'acqua che corre forte, & corre uerso l'oriente è migliore che niuna altra che sia, è buona anco quella che uiene da luogo alto, & molto migliore quella che nasce in ualle, & in piani, & anco è piu sottile, & piu leggiera, & quella è buona acqua che piu presto si raffredda, o si scalda, & anco quel si cuoce in simile acque si cuoce piu presto che quel si cuoce nell'acque grosse, & quanto è piu sottile l'acqua piu presto si raffredda, & scalda, & riceue in se qualunque qualità, & il peso o un modo di conoscer l'acque per il peso è pesando uguale mesure, l'altro pigliar duo panni di lino di una ugnal grandezza, & misura, & mettergli a molle ciascuno di essi in una di queste sorti d'acqua, & dopo che piu non goccia no pesargli amendui, & quello peserà piu che è stata a molle in acqua piu graue, si conosce anco al tacto che l'acqua stata grossa sarà piu graue, & pesante che quella che non sarà cosi, & è segno anco di buona acqua quella che beuendosi non enfia, & tosto si digerisce, & l'acqua che si ha da beuere è bene di cuocerla perche si uiene ad alleggerire, & assottiglia re quella grossezza, & uescosità di essa, & si ha da cuocere in uaso di terra che sia ben netto, & dicono coloro che han scritto in questa arte che l'acqua cotta da se non enfia, & che si digerisce piu presto, & non fa cosi male come la cruda oltre che si fa piu chiara, & la uescosità, & bruttura di essa uia al fondo del uaso. L'acqua pioveggiana è molto buona masima mente quella che uiene al tempo della State, & con tuoni, & folgori. è ben uero che l'acqua pioveggiana si corrompe presto, & la sua corruzione causa il corromper de gli humori nel corpo de l'huomo, stringe molto il petto, & guasta la uoce, ma se l'acqua pioveggiana fosse cotta non si corromperebbe cosi presto, & cotta nell'Inuerno. L'acque de i pozzi, o che uengono di sotto terra non sono in bontà come quelle delle fontane per non hauer nè aere ne Sole, & quelle che sono usate son migliori di quelle che non si usano, & quanto piu profondo è il pozzo, peggiore è l'acqua di esso. Tutte l'acque che passano per minee di piombo son cattiuie, & fan unire le camere, benche in generale tutte l'acque che passano per minee di qualunque sorte di metallo son cattiuie. L'acqua de i lagumi ò stagni è pessima, & peggior di tutte quante l'altre che se l'acqua de i pozzi per esser profonda è cattiuia (non essendo naturalmente cattiuia) si migliora col cauarne, e maneggiarla di continuo, ma l'acqua ne i lagumi nell'inuerno ingenera flemma per la sua grandissima frigidità, e nella State si scalda, & per quel caldo, & corruzione che ha genera colera, e febre e come son acque corrotte, & putride causano mal di milza, & infermità putride, & cattiuie, & difficili da sanare, & il medesimo effetto fan le fontane serrate che corron poco, & non hanno esito o poco, & perche



L I B R O

perche l'acqua di esse e cosi ritenuta, & non puo correre si generano in es-  
 si molti animai uelenosi, onde col beuer simil acque nascono ne gli huomi-  
 ni infermità mortale, & enfiagioni, & idoprisie, & infermità di diuerse  
 sorti, & le donne che usano di bere di simili acque non purgan bene, non  
 han buona grauidanza, partoriscono con maggior pena, oltre che partori-  
 scono le creature inferme, & di mal colore, et alle uolte si pensano di es-  
 ser pregne, & sono infiate da quella acqua, & han mal di madre, onde fa-  
 che habbino penosa grauidanza, & finalmente per concluder sono acque  
 pestilentiali. Tutte l'acque che creano sanguesughe sono ordinariamente  
 cattine, perche son acque delle grosse, et fangose che si trouino, ancora che  
 di essa alcune riescan talhora buone, & le sanguesughe son atte a far ma-  
 le, ma doue si metta pesce, & massimamente anguille non ue ne faranno,  
 per che se le mangiano, & l'acque per il mouimento che di esse fanno i pe-  
 sci riesciran buone: o almeno miglior che non sariano eccetto che saprà di  
 fango, ma se le sanguesughe fossero assai, & grandi si attacherebbono a i  
 pesci, & gli mordono spesso, & molte uolte gli ammazzano. Et e bene do-  
 ue son molte sanguesughe gittar una sera di calce uiua nel fonte o pozzo  
 doue saranno che le abbruscia, & ammazza dissipandole totalmente, &  
 dopo bisogna di nettare, & purgare quel pozzo o fonte di essa calce. Et  
 chi uolesse gittar pesce nel pozzo, scacciale nel tempo dell' Inuerno, perche  
 per esser in quel tēpo calda l'acqua si trouan meglio che nel tempo della  
 State che per esser in quel tēpo fredda l'acqua morirebbono subito uenen-  
 do dal caldo, & gittandosi nel freddo. L'acqua che si stempra dalia nieue  
 & geli e cruda, grossa, indigesta, & cattina, & causa molte infermità fa-  
 cendo gran male a coloro che ha dolor di nerui, ma cocendosi niene a per-  
 der tutta quella malignita di grossezza, & grauita, & e notorio che l'ac-  
 qua per esser buona non ha da hauer odore ne color ne sapor di alcuna co-  
 sa, ma che sia ben chiara, & delle qualita dell'aere, che in ciascun colore  
 pigli nouo colore, & para che sia di quel colore, et habbiasi per uerifica-  
 to che l'acqua che pare che sia alquanto meschiata con latte, non e buona  
 perche doue sta ritenuta si corrompe piu tosto di niun'altra, & genera  
 molti animalletti uelenosi. Di che e segno manifesto il uerderuisci certi fili  
 che in essa si creano che paion paternostri, & di esser cosi cattina questa  
 acqua che ha sembianza di latte n'e un segno euidentissimo che color che  
 l'usan di bere ha mal colore in uiso, & in tutto il corpo. Ogni acqua di  
 sua natura e una istessa, ma la differēza della sua bontà o malitia prouie-  
 ne da i luoghi doue passa. L'acqua salsa e sana per coloro che diuengono  
 grassi, perche gli fa smagrire, & anco assottigliare. L'acqua fresca aiuta  
 alla digestion, et dà appetito, ma l'eccessiuamēte fredda fa male a nerui  
 massi

massimamente quelli de i detti, quella che e calda fa male allo stomaco, corrompe il cibo, & lo fa notar nella stomaco, & causa uomiti. L'acque che uegono dalle lumiere non lascian uenir alle donne il fior loro, & causan febbri. Le acque grosse, & torbide causan pietre, & arene ne i rognoni, & uissica. L'acque grosse, & cattiuue non faran tanto male se con il bere di esse si mangiano cipolle o agli o mescolandosi con un buon uino o cō un poco di buon aceto. Le acque che passan per terra solphurea giouano alle posteme delle gionture, & alle durezze, & guariscono, & leuano le brozole del uiso di humor salso. L'acqua marina disicca la marcia, & gioua nelle infermità de i nerui, & bagnandosi in essa risolue l'accoglimento di marcia, & pigritia delle membra, & gioua anco contra la goccia di mal caduco pigliandosi il uapor di essa quādo e ben tepido gioua al dolor della madre pigliādo il uapor di esso da basso, et la marina gioua molto a chi e stato morsicato da serpe o altro animal uelenoso, essendo messo in mare, et riceuendo in se l'onde, & il medesimo gioua contra la morsicatura del cā rabbioso. Asciuga le gambe, & piaghe di esse, uero e chi fa neri i segni delle piaghe. Mi ha alleuato dal mio proposito il uoler narrare le proprietà di alcune acque, ma tornādo dico che chi uolesse fare qualche acqua artificiale in defetto della naturale per alcune medicine, lo puo far facilmente (come dice Galeno nel libro de simplicibus) come in defetto della marina gittarsela nell'acqua ordinaria, & far la solphurea. Dall'acque che di sua natura esce fuor della terra non e mestiero di parlare come son fonti, fiumi, & acque correnti, ma poi che di essa non ne e in tutte le parti e necessario di far pozzi, & se son per bere le persone l'han da procurar di fare in luogo alto quando ui si possa trouar acqua, perche quiui e piu sottile, ma se e per bestiamē o per inacquare facciasì doue sia abbondanza di acqua, & lunghe da letame, & altre bruttezze. Et sempre si procuri di farlo doue sia buono aere, & abbondanza di buon'acqua perche questa e una delle miglior ricette per hauer sanità, & uiuer lungo tēpo, che doue e cattiuua acqua, et mal aere si douerebbe fuggir come da luogo appestato poiche son cagione che di cōtinuo habbia l'huomo a combatter cō la morte, & poiche l'acqua e gran parte del nodrimento dell'huomo si ha da procurar sempre la buona che la cattiuua nuoce molto essendo ueleno che entra per la bocca. I segnali doue e acqua sono questi. Ne i mesi di Agosto, e di Settebre ināzi che esca fuori il Sole pōga l'huomo la barba presso la terra, & miri uerso Oriente, & donde uedra che da terra esca alcun uapore o fumo a guisa di nebbia quiui canādosì si trouera acqua, ancora che pareffe che il terreno fosse secco, & abbruscato di sopra. E segno anco di esser acque doue di sua natura nascon canne, salci, hedera, giunchi, & al



tre piante che non possono allenarsi senza abbondanza di acqua. E similmente buon segnale se si uede in luogo qualche poco di rugiada, non ne essendo in altre parti uiuicine, o che quiui ne sia maggior quantità che in altri luoghi uicini, o che quiui sia l'herba piu uerde che in un'altra parte all'intorno. ma quantunque sia segnal di acqua in un luogo piu che in altri, è da sapere che una è miglior dell'altra, & potendosi deuesi sempre scegliere la migliore. se è cretosa la terra di sotto suol sempre esser poca acqua, e di non buon sapore, se è paludoso sarà l'acqua fangosa di mal sapore, e molto profonda. Nel terren gessoso esce poca acqua. La terra uera, & stretta ha poca acqua, ma quella è di buon sapore, & ne i luoghi casalinghi sogliono esser poche acque, ma quella che ui si truoua è sottile, & di buon sapore, & doue è unita col terreno casalingo. son migliore acque quelle che nascono al pie di qualche colle che quelle che sorgono in ualle o pianure, che quelle che nascono in ualli son per la maggior parte grosse, & pesanti, salse, & di mal sapore, dico se son ualli, piani, & non coste. Et per prouar se sotto ui è acqua cauasi una fossa larga quanto tre piedi, & cinque in lungo, & quiui mettasì una conca di rame, o piombo o stagno unto con un poco di segno dentro, & di fuori, & mettasì con la bocca di sotto quando il Sole vuol tramontare, & cuoprasì la fossa con canne o foglie in modo che resti ben coperta, & il giorno uenente lieuisi uia quel uaso, & se in esso si trouerà qualche goccia d'acqua sia segnal certo di hauerne a trouar sotto. Questo si ha da far nel fin d'Agosto, & in tempo asciutto, o piglia una tazza o qualche altro uase di terra che non sia cotto & che sia ben secco, & pongasì in essa fossa in cambio di quel di rame che ho detto, & non sia unto, & cuoprasì ben come l'altro, & se quiui sia humore sarà disfatto la mattina ouero mettauisi un poco di lana, & cuoprasì, & se la mattina seguente torcendosi ne uscirà acqua è segno che sotto ui è abbondanza di acqua, ouero porui una scudella piena d'olio col suo stoppino acceso in modo che senza esser toccata possa arder tutta la notte, & mettasì in quella fossa così ben coperta che non habbia spiracolo alcuno, & se la mattina hauendo anco il stoppino & l'olio, sia estinto il lume è segno euidente che ui sia acqua, ma se resta accesa, & uiuo il lume è segnale che è terra secca. Queste esperienze si han da fare ne i tempi che io detto che la terra è bene asciutta, & ben secca. Parimente doue son monti di alberi selue & spessure, se si tagliano, & arano, & lauorino sorgerà acqua quiui ancora che non ne sia mai stata, & è la ragione che quella sustantia, & humidità che si impiegaua in produrre & crear gli alberi si conuerte in acque, fonti, & ruscelli, & molte uolte auuiene che sorgendo questa acqua non è buona, & si conoscerà esser così se prima che

si de

filefce  
dell'ac  
re gitta  
la per  
ta in  
na, &  
dosi in  
tura d  
te è sal  
che sia  
ticchia  
qua do  
sopra q  
sa che  
bere, s  
se non  
di ues  
la beu  
l'acqua  
inacqu  
gio di  
sia ne  
con m  
ben cor  
do di p  
  
In qu  
  
Q  
col  
perche q  
re, tanta  
di miglio  
ro, massi  
le piante  
come qu  
miglior

si descenda al fondo si metta un candeliere acceso, & se l'estingue l'odor dell'acqua, è cattiuu, ma se resta acceso sia buona, che l'acqua delle mine re gittano un uapore come fumo che stingue la candela, & anco suffoga la persona se non fugge presto. Similmente si pruoua esser buona se si gitta in vn vase di rame o di latta, chiara, & se non uì lascia macchia è buona, & se ne la lascia e cattiuu, & è parimente segno di esser buone se cocē dosi in vna caldara netta, & non fa ne lascia nel fondo sondaglie ne bruttura alcuna. L'acqua che nasce ordinariamēte in gesso per la maggior parte è salsa, & di cattiuo odore, & sapore, & anco ha cattiuo odore. è segno che sia acqua sa. sa se non si cuoce in essa legumi come son fasioli, faue, len ricchia, & simili, anzi diuengon dure che questi legumi si cuocono in acqua dolce, & non in altra. vi conosce similmente esser buona come dissi di sopra quando è ben chiara di colore, & altre proprietà che non sia fangosa che sia fredda nella State, & calda nel uerno. Se coloro che la usano a bere stan sani di petto, & han la voce chiara, & han buon colore in uiso se non han male ne i polmoni, et se non son sani di milza, ne di rognoni ne di uessica. Hor uedend'si comunalmente questi segnali in tutti coloro che la beuano tengan per certo questa douer esser buon'acqua. Hor hauutasi l'acqua al proposito o naturale, o che sia per condotti, procurisi se è per inacquar giardini che sia alquanto piu alta del giardino accio col uātaggio di star di sopra possa meglio trascorrere per tutto, & in quanto si puo sia nel mezzo, acio che con piu facilità possa inacquare da tutte le bādi con meno acqua, & manco spesa, & se il pozzo sarà di buoni mattoni, & ben cotti meglio si conseruera in esso l'acqua, & sia piu saporita che essendo di pietra.

In qual modo si habbia da inacquare l'orto, qual sia miglior acqua per cio, & a che tempi.

Cap. 4.

**Q**ual debba esser l'acqua per inacquare son d'accordo tutti gli Agri coltori, o la maggior parte, che ha da esser dolce, & di buon sapore, perche quanto sia piu dolce, & di miglior sapore, & migliore da bere, tanto sian migliori le ortaglie, che con essa si inacquerranno, & di miglior sapore che l'altre lequali sono cattiuue tutte per questo effetto, massimamente le salse, perche la salsa desecca, & è molto contraria alle piante che le fa rognose, & alquanto amare, & di non cosi buon sapore come quelle che si irrigano di acque dolci, & saporite. Et fiano assai migliori le ortaglie, alberi, & frutti cō l'acqua che è molto buona da be

Agri Colt. Di uers.

X

re

Arist. pro.  
parte. 14.  
Plin. li. 15.  
cap. 9.  
li. 19. c. 11.  
& 12.  
Cres. lib. 3.  
cap. 12. 73.  
Teo. lib. 3.  
histor.  
li. ii. de cau  
fis.  
Herod. in  
hist. lib. i.  
Diod. Sic.  
lib. i. histor.



ve, che con quella che non baurà buon sapore, parimente per inacquare ha da esser l'acqua mediocrementemente fredda, che quella che è alquanto calda in uece di rinfrescare scalda l'ortaglie, & è molto certo che l'ortaglie, che si adacqueran con acqua calda sarà piu lieta, & con miglior colore, & sarà piu saporito. La miglior di tutte l'acque per gli orti è la pioveggiana, se uiene in tempo che non scalda ne faccia danno, perche uiene a lauare l'ortaglie di poluere, uermi, & piccioli pedocchi, che crean talhora, & le rodono, & mangiano. Et e anco meglio l'acqua che uiene di notte, perche non scalda l'erba, & questo e nel tempo della State, & e miglior acqua quella che uiene con tramontana, che questa uccide piu tosto i uermi, & pedocchi, ma perciocche non pioue sempre quando e il bisogno è necessario di cercar altra uia da inacquare. l'acqua de' fiumi, massimamente quella che uiene per condotti e molto buona per adacquare, eccetto che dicono che fa nascer molta herba, e uero che si ha da auuertire, che questa acqua non sia ritenuta ne corrotta, che e cattiuu, & fa gran danno all'ortaglie, anco tutto quel che si irrigerà con essa, & parimente perche l'acquare destrugge, guasta, & dissipa molto la terra che gli liena il fior di essa, & lascia solamente l'arena, & fa restar la terra tosta, & dura, & per questo la terra che si adacqua, ha bisogno di molto letame, & di risarla di buona terra. Come & in qual guisa si ha da stabbicare, lo dirò nel capitolo seguente, ma è bene che quando si adacquerà si gitti nell'acqua letame molto fragido, & fango di fiume o di altro luogo, acciò l'acqua uada molto torbida, & questo e vn bello, & util modo di adacquare, che si adacqua, & stabbia in vn medesimo punto, & ingrassa la terra, che ancora che non sia tanto bastante, come e il gittarui del letame, perche non fa tanto spognosa la terra, con tutto ciò penetra molto, & cala con l'acqua, & la uiene a ingrassar molto dandole molta sostanza, & cosi scriuono che fa il Nilo in Egitto, ilquale e molto torbido, & fangoso, come dice Galeno, & altri autori lo confermano. Questo e un gentil modo di inacquare per i grani che si fogliono irrigare, che passi l'acqua per alcun fango o stabbio molto fragido, & anco e bene di far nell'albero terra grassa, & molto riposata, perche l'acqua porta il buono nell'adacquare, & se ui e arena resti nel fondo dell'alberca, ma vuol con tutto cio stabbio, e letame, che la uenga a far spognosa, & in questo modo di ogni terra si puo cauar il fiore, & il meglio di esse disfacendosi terra in acqua che l'arena resta al basso, e l'acqua sempre porta il buono. Questo si fa assai bene in terreni che s'è molto bene alletamati o con stabbio, o con fango delle strade, & ciascun di essi e molto utile per i seminati, & orti, maggiormente se gli porta l'acqua come ho detto. L'acqua per inacquare nò ha da esser salnitrosa ne sal

sa, ne di altro cattiuo sapore, come ho detto. E se l'acqua per questo effetto uiene di niui, o di fonti, che sono smisuratamente freddi è bene di tenerle in alcuna chiusa accioche uenga a perder alquanto di quella crudetza, e frigidità. Et per questo simili acque è piu neceſſario la mescolanza del fango o stabbio che ho detto, perche da se istesso è assai piu sterile che quella de i fiumi. I tempi apparecchiati, & buoni per adacquare, sono la mattina prima che nasca il Sole o li presso, & è molto meglio nel tempo della notte, perche la pianta uiene a goder piu tempo il fresco dell'acqua, l'uno che il Sole non solamente si uiene a seccar subito, ma in luogo del rifrescare, scalda, & se l'acqua è calda fa il medesimo effetto, & per questo è bene che sia fredda, & il tempo che faccia il suo effetto di rifrescare cō patto, che come dissi non sia fredda eccessiuamente, ma se sarà fra l'ombra o cosa che di continuo si soglian adacquare non gli farà male in luogo riposato, & scoperto dal Sole, & in luoghi che si inacquino rade volte. Parimente quando si adacqueranno lascinsi le terre bene satie di acqua, che meglio è di inacquare poche uolte, & bene che molte, e lasciar la terra con sete, che piu toglie la sete vn buon tratto d'acqua, & piu rifresca & gioua, ancora che sia in meno quantità che molti forſi, & molte benutte spezzate, & in niun modo si adacqui nella State, se non come ho detto, perche col Sole si scalda, & ricuoce, & per meglio sarebbe il non irrigarsi che irrigarle in quel tempo, che piu nuoce che non gioua. Vn'altra regola è chiara che niuna cosa deue inacquarsi quando sta in fiore, se non per il piede, perche se l'acqua uia a dar nel uaso del fiore, la guasta & scalda. Se con acqua tepida, che non scaldi si irrigan nel tempo dell'inuerno le picciole semenze, come son petrosimoli, & simili herbe, massimamente quelle che son tarde al nascere nascera piu presto ma non saran tanto durabili. Et alcuni alberi che si adacquano con acqua tepida, che non scaldi maturan pin presto i suoi frutti, ma gli alberi di essi si guastan presto ne durano, & il frutto per esser nato contra la sua propria natura, non ha buon sapore, per non esser naturalmente stagionato, & se per caso nel tempo nell'inuerno si adacqueranno alberi, & ortaglie, & altre herbe, non sia a niun patto quando gela ne uicino alla notte, perche se la notte uenisse a gelar prima sia bene insuppata la terra di quell'acqua, & non uenga ad agghiacciarsi & inuetriarsi a pie dell'albero ne del cespuglio. Et questo basti quanto a i tempi, & modi dell'acquare insieme con quel che ho detto di sopra nel terzo libro.



Del modo del dar del letame, & il suo tempo conueniente,  
& come, & doue si ha da fracidar  
il letame. Cap. 5.

Var. lib. 1.  
13, & 28.  
lib. 1. c. 23.  
li. 17. c. 9.  
cap. 37.  
Tcofr. li. 2.  
dell'hist.

**P**romisi di sopra nel primo libro di douer trattar quiui della qualità de i letami, & modi, & tempi del dargli, & ancora che alhora fosse ben di parlar di ciò nel trattato del grano, l'ho riserbato per questo luogo per non hauer a repeterlo due volte. Et sarà questo capitolo generale de i modi principali del dar de i letami, così per grani come per alberi, giardini, & uigne, che quel che dirò dell'uno si potrà quasi intender dell'altro, & metter in opra, & esercitar della medesima sorte, & questo è utilità grande che pochi la procurano, & quei che lo fanno, perche lo fanno senza ordine, & tempo, uengono a far poco profitto, & quei che ci affrettano a far bene è a caso, & non con ragione, che è la uerità che per colpa di quei che lauoran la terra, ella non fruttifica tanto come farebbe se fosse ben stabbata, che in un'opra raccoglierebbe piu frutto che in due, & ancora che a frutto succeda un'altro, come hauemo ueduto far a i mari ne i piani di Granata, & continuamente uedemo ne i giardini questo è per la sustantia che lo stabbio attacca alla terra, & ancora che dica Teofrasto, (& dice il uero) che per bene o mal fruttificare piu consiste ne i teporali che nelle terre importa molto la buona o cattina dispositione di essa, che se l'anno da se è buono, & troua la terra bene apparecchiata, & disposta, meglio uerrà a fruttificare, che se così non fosse disposta, & se auuiene che l'anno, & il tempo gli sia contrario, tuttauia sempre riporterà uantaggio di meglio. E uero che le terre stabbiate ne gli anni secchi, & carestosi d'acqua non produrranno tanto ne così buon frutto come ne gli anni pioneggiosi o doue si adacquino, percioche il letame è caldo, & secco & se non ha humore la terra doue è posto, piu presto nuoce che faccia utile alcuno in simil anni secchi, massimamente alle piante che son picciole, & per questo doue non si adacqua, & è terreno molto secco è meglio il fango o cenere che letame d'animali, eccetto che non sia così fragido che habbia perso molto, & anco la maggior parte del caldo, & sia gittato, e ripartito si come ne ha bisogno la qualità del terreno, si come dirò piu oltre in questo medesimo capitolo, ma fra gli alberi non è così dannoso, pur che sia gittato nel tempo dell'inuerno, e molto fragido, perche fra essi il Sole non ha tanta forza, che se son molti cuoprono il piede con la propria ombra, e quiui non arde tanto, & perche naturalmente la cenere è molto utile, & non fa danno, in molte parti, e massimamente in Italia presso il Po, che è un gran fiume di esse cauano il letame, & lo abbrusciano, & ne fan cenere, come

dice

dice Plinio, & con la cenere stabbiano le lor terre, perche la cenere dà molta uirtù, & non abbruscia la terra, come fa il letame se non ha molto humore, che per done si irrigano le terre, o ne i giardini e meglio lo stabbio, & letame ben fragido, perche cō l'acqua uien a far spognosa la terra, & se son terre fredde quanto e piu nuouo dà maggior caldo, che e quel che esse uogliono. purchè sia hen marcito, & i terreni che adacquano o son di lor natura molto humidi, han piu bisogno di letame, che quelle che si adacquino o son secche. Et questo auiso accio si ueda l'util del letame circa il lamorio della terra oltre il dar sustantia, che se una terra senza letame si usa di irrigare l'acqua la stringe piu che vn graue peso, & la guasta, & fa perder, & seccar la pianta, & se sia letame la fa spognosa, & conserua piu l'humor, oltre che il terreno che si stabbia produce il frutto piu a buon hora prima, poi che dico del tempo, & modo del dar letame, dirò d'alcani modi del darlo. Il meglio di tutti per ingrassare, & dar molta sustantia, & uirtù alla terra, e quello de gli uccelli, dico galline, & meglio e assai quel delle douestici che quello de gli uccelli di acqua, come d'anetre, & oche, che e molto cattiuo, & guasta molto la terra, e l'abbruscia, ma quella de palombi e eccellente, che gittandosene vn poco bonifica molto la terra. Il secondo dicono esser quello delle persone, & questo si usa molto in Milano. ma percioche e molto caldo. si ha da mescolare con altri letami, che per se solo guasta la terra, che la scalda, ma io nō mi accordo molto bene col parere di chilo lodano, l'uno per il suo gran puzzore, l'altro perche non uiene a far molle la terra, come fan quegli de gli animali douestici. Dissi di sopra dell'orina fracida, laquale e miglio re per gli alberi che altra sorte di letame, & se sta in luogo fatto a posta per metteru si a infracidarlo mezzo anno e molto buono. Lo sterco dell'asino e migliore per gli orti, che di niuna altra bestia, percio che mangia adagio, e uiene a spezzar meglio l'orzo o altra biaua che mangia. & percio crea poca erba dietro esso, e lo sterco delle capre, & pecore, & dietro quello de i caualli, & mule sendo ben fracido, che se e nuouo, perche i canalli iughiotti con per il presto mangiarlo quasi l'orzo in tiero fa crear molta herba, et però lo stabbio de i caualli fresco e buono per i prati, perche fa generar molta herba, et bisogna che sia molto uecchio, & consumato per gli orti. Quello de i buoi ha da esser mescolato con qual che altro per esser buono per grano. Quel del porco e molto cattiuo saluo per gli alberi che io dissi, & per gli orti essendo ben fracido, & disfatto nel legno done si mette percio a marcire, & meschiato con altro, ma per il frumento non e stabbio e letame al mondo piu al proposito quāto e la cenere, & molti sono che abbrusciano il proprio sterco per hauer quella ce



nere per gittarla a ingrassare i campi che le cenere non lascian crear erbe.  
 perciò uedesi nel baruccho abbrusciar paglia, legno, sterco, et tutte le cose  
 che posson far cenere. Per il grano, & per le uigne dicono esser molto al  
 proposito seminar lupini. Per i grani dice Crescentio che si debba semi  
 nar nel mese di Luglio, & che si debba tagliare, & gittar a terra inanzi  
 alquanto il seminare, & sopra se gli ari la terra che la ingrassa molto.  
 Come se hauesse da far per le uigne già lo dissi io trattando di esse. Ma  
 lo sterco delle galline, & de i balombi chi io dissi esser molto singolare non  
 si ha da gittar nel campo a monti come l'altro letame, ma di alquanti di  
 inanzi il tempo del seminare si ha da spargere a pugni per il campo come  
 chi semina grano o biauza, perche altrimenti non basterebbe, & in questo  
 medesimo modo si ha dar spargere lo sterco delle capre, e delle pecore. Vi è  
 un' altro modo di dar letame alla terra che e da grano, che e cō acqua tor  
 bida che la ingrossa molto, & torbida intendo che in essa sia disfatto fan  
 go o letame ben fracido o terra grassa, & anco se il terreno è arenoso git  
 tarle sopra, & meschiarla con terra grassa, & per il contrario, & se per  
 ingrassare la terra non si puo hauer stabbio ( che per i giardini, & orti è  
 necessario di hauer di quel de gli animali ) dice Crescentio che si debba nel  
 tempo dell' Inuerno gittar paglia di qualunque sorte, & ogni ramo o giun  
 co in luogo doue passi gente o ne i claustri doue dorme o il giorno si riposa  
 bestie che quini con lo sterco di essi, & orine, & con acqua si farà vn  
 loto, che amontonato, et asciugato bene si potrà gittar nel cāpo o terreni  
 che si haurà da stabiare, & leuati quei montoni se gli rigitti piu paglia  
 & se è luogo doue sia giunchi, cecute, & simili herbaccie ni si può gittare  
 a marcire, & anco il loto delle strade è molto al proposito, & ni si puo  
 o l'uno o l'altro o tutti insieme gittare in terra di poco inanzi che si semi  
 ni. Et a questo deuon molto usar diligenza gli agricoltori massimamente  
 quei che hanno da coltiuare terreni sterili, i quali per far seruigio alle ter  
 re deuon in quanto puo ingrassarle anco con lasciarle riposare alquāto che  
 col riposo si rifan molto le terre. La grangia o masseria doue son le bestie  
 ha da esser separata alquanto dalla casa che l'agricoltore habita di fuori  
 per il male odore che rende, & sia appartata da gli alberi, perche il fu  
 mo che esce di essi nel tempo della Primavera fa gran danno alho  
 ra al fio  
 re, & dopo al frutto. Primente ha da esser lunge da pozzi da bere che  
 corrompe molto l'acqua, & si auui uno sciacquatoio che in luogo basso rac  
 coglie sempre l'acque così della diuertia come della pioveggiana, et se non  
 pionesse procurarsi di gittare quini acqua da altro luogo, & se sia di fiume  
 o d'alcuno altro lagume che sia tepida ingrassa molto il letame piu che la  
 fredda. Et in questo sciacquatoio o cloaca gittisi quanto piu lordura sia  
 possi

possibile a poter hauere, & di questa si adopri così mescolata confusamēte con qualunque immonditia sia possibile ad hauere. Et percioche è cattiuo lo stabbio, uno che genera molto herba è bene di hauer sempre due cloache da tener simil bruttezzę o letami per in grassarne le terre, acciò quādo l'vno di essi si uien consumando, & ben marcendo per adoperargli, l'altro sia già maturato, & che uno succeda all'altro. Et percio che il Sole fa gran danno al letame che lo desicca molto uouole star questo luogo dal letame o bruttezza in luogo riparato da esso, & all'ombra, auuertendo che nō ha da esser però il letame così vecchio che habbia da passare l'anno perche per esser poi eccessiuamēte uecchio viene a perder molto la sua uirtù, parimente lo stabbicare della terra ha da esser nello sminuire della Luna, perche non genererà herba o almeno non tanta se se gli desse il letame nel crescer di essa, & per questo si dà per precetto, che ne i prati si faccia il contrario, & che se gli dia stabbio nuouo, & nel crescer della Luna, & questo deuesi auuertire assai piu ne i terreni che sono per grano, & per albori dello stabbicarli nel sminuire, che nelle terre per giardini, et orti perche quiui continouament e si suellono, & cauano l'herbe, ilche nō si puo far così facilmente ne i campi di prato. Et percioche conuiene di hauere in tutto regola per nō errare, sappiano chi essercitano l'Agricoltura che la terra che non si stabbia, & pecca molto in esser fredda, si gela assai, ma se molto se gli dà letame, e stabbiasi arde massimamente essendo terreni alquanto caldi, & per questa cagione auuertasi di gittarsi piu letame nelle fredde che nelle calde, & meno nelle secche che nell'humide, & nelle molto humide adoprasì molto, ponendosi sterco di colombo o foglie di cipresso doue ne son in quantità meno nelle grasse che nelle debole, & piu ne i colli che nelle ualli, perche dall'alto sempre scende uirtù a basso, & piu uale dar letame molte uolte che una che il poco si puo emendare con darne piu, & il troppo non si puo leuare, & alle uolte fa gran danno. Et questo è come quando uno gitta il sale nella pignatta che al poco puo sopplire ma al troppo dato mal si puo dar riparo. Parimente nelle terre che si adacquano (come si disse) si ha da gittare, et dar piu letame che in quelle che non si adacquano, & se son terreni freddi, diuiderà l'agricoltore fra essi lo sterco de gli animali, & galline, & palombi, & alle calde, & asciutte dal fango o loto o simili che non arde, & il tempo del dar del letame, oltre l'esser nello sminuire della Luna come ho detto di sopra ha da esser nell'Inuerno in stagione fredda, et tēpo nuuoloso, & gittarlo in suoi montoni, & nello stenderlo, & spianarlo per terra non si stenda ogni dì piu quāto si puo coprir quel giorno perche perde il letame molto della sua sustanza, et distēdasi poco prima del seminare, et se il seminare ha da esser



nello Autūno si hā da alletamar le terre prima di esse, o se e di tresme fino o per semēze che si seminano nella Primavera ha da esser lo stabbare nel tempo dell' Inverno, & anco in tutte le sorti di stabbare, et tēpi è meglio nell' Inverno, perche con l'acqua si incorpora molto stabbio, & la terra, et se il letame e uecchio si puo bē gittarle ināzi il seminare, ma essendo nuouo, & anco non esposto al luogo che si suol metter per marcirlo, ha da esser nel tempo dell' Inverno, & per gli alberi, & le uigne ha da esser il letame uecchio, & scauargli nello Inverno, perche resti nella fossa, che in quel tēpo si mescolaran bene, & quando arriui la Primavera haurà perduto il caldo, & questo si ha da fare così in tutti gli alberi che uogliono hauer letame, maggiormente in quei che non si adacquano, et questo basti breuemente quanto alla materia de i letami, & tempi di darlo.

Della distintione de gli orti. Cap. 6.

Col. li. 12.  
cap. 2.

**H**Auendo l'huomo fatta electione del luogo o quanto la possibilità si estende, & detto del pozzo o fonte che deue esser nel mezzo del orto come si è detto di sopra, si ha da diuidere il giardino o orto in molte parti così ordinate che tutte si possano adacquare, & si han da fare condotto, o adacquatoi maestri, che per tutto l'orto habbin da portare, et diuidere l'acqua, & percioche ui sono alberi che ricercano di esser molto adacquati come ho detto di sopra, & alcune herbe che non si piantano ogni anno, come sono rosai, gigli, appij, & altri simili che producon con acqua, queste tali pongansi ne i condotti, & adacquatoi maestri, & uicine a essi perche quini hauran piu continua l'acqua, che dentro le rase o arole, & in esse rase piantinsi quelle che non han mestier di tanta acqua, ancora che in quanto si puo le rase per l'ortagli hanno da esser disoccupate, et sequestrate dall'ombra de gli alberi, & dalle radici di essi che fa gran male l'ombra alle ortaglie così nella sua bontà del sapore come nel crescere, & farsi grande, & importa molto di piantare ogni cosa in luogo che se gli conuiene, & molte uolte per non sapersi questo si piantano le piante, & gli alberi che ricercano Sole nell'ombra, & pe'l contrario quelle che ricercano il meriggio in luogo aperto, & battuto da Sole, & perciò conuiene di sapere quai sien quelle piante che uogliono Sole, & quali quelle che amano & crescon uell'ombra qual uogliano acqua. & quali ricerchino l'asciutto accio che ogni cosa sia con buon ordine distinta, & ciò fatto teneudosi ben zappato, & uangato, & datogli il suo debito letame, & fatte le sue are veniamo a dir delle ortaglie, & le arole o rase per porui prima le semenze sieno anguste accio si possano scanare l'herbe cattive senza ollar.

Di al

Di alcune infermità delle ortaglie, & altre particolarità.

Cap. 7.

**D**issi di sopra nel primo libro che conueniua di seminar il grano nel crescer della Luna, perche uenerebbe assai migliore che nello smuir di essa. Il medesimo auisa Crescentio nel parlar che fa delle ortaglie dicendo che si deue procurar di seminar nel crescer di essa con conditione che potendosi sia nel primo quarto di esso crescere, & quel che si dice del seminare si deue anco intender del traspiantare, & col traspiantare crescono assai piu, & si fanno di miglior sapore, ma non ha da esser uicino al pleuilunio, ne anco in esso, & dice anco Teofrasto che si fan migliore le ortaglie ponendosi la semenza a mano che andando seminandola, ma questo credo che si intenda in alcune, & non in tutte, perche del por a mano non credo che ui sia altra differenza con vantaggio se non porle dritte come han da nascere, questo si potrebbe far ne i melloni, & cardì, et rasani o radici, & nelle semenze che son grandi, & si hã da seminar rare. Parimente molte ortaglie migliori an molto cimandole come uedemo nelle cipollette, ma se le cipolle si cimano sia in tẽpo sereno, perche se pìoue entra l'acqua per il taglio, & la fracida, & similmente si trasquilla il porrino, & anco il perixil, & altre herbe buone. Quando le ortaglie generano i piccioli pe docchi, & altri simili uermicelli se gli pìoue ben sopra subito muoiono, o col por monticelli di letame nuouo fra l'una, et l'altra pianta, perche qui ui si raccolgano, & muoiono questi animalletti, per la maggior parte si creano in tempi humidi, & in luoghi guardati, & diffusi da uenti, ma acciò non nascano, & similmente contra tutti gli animali, che non mangino le semenze sotterra ne restano le radici, sono alcuni rimedij che non solamente gioua per le ortaglie, ma ancora per il grano. Dicono che si debba pigliare il jugo di vn' herba che nasce sopra le tegole delle case, la quale maestro Antonio di Abrisca chiama cannella o herba puntera, & cauato il sugo di essa, & poca acqua, se gli metta acciò che il liquore sia piu, & in esso si metta a molle la semenza che si ha da seminar per spatio di vna notte, & il dì seguente si semini, & il medesimo si fa con sugo di sempreuiua, & non la toccheranno ne ruche ne altri uermicelli, & dicono san anco il medesimo effetto il sugo de i piccioli cocumeri amari, et vn poco di acqua, e con morca d'olio non salata, & parimente se la semenza si metterà a molle in vn buon uino non sarà tocca da questi animalletti, o poco. Dice Palladio che se si abbrusciano tra le ortaglie pagli d'agli suggeranno le ruche o uero abrucciandosi il solfo, nel resto cerchasi i rimedij in

Cresc. li. 6.  
ca. 1. et 2.  
Col. li. 12.  
cap. 2.  
Tco. li. 2.  
et 4. de  
causis lib.  
7. de hi  
stor.  
Plin. li. 17  
cap. 24.  
li. 19. c. 10.  
Pal. lib. 3.  
cap. 35.

signati



signati contra le formiche, recitati molte uolte, contro i topi e bono di sotterrare alcune pignatelle che stieno dritte con la bocca di sotto è uguale di terra, che esse si pensono d'entrare ne i suoi proprii buchi intrano quiui e non ne possono uscire, e dice Palladio che si ponga mente di bugi doue stiano e che tutti si debbā serrare dal maggiore di essi impoi e che si pigli vna noce grossa dalla quale si caui tutto quello di dentro, e in cambio si empia di solfo con cera, e si ponga alla bocca del buco alquanto dentro acceso, & si procuri con vn canello soffiare il fumo sin dentro, e che con esso affocauano tutti i topi o fuggiranno. Parimente i ratti del cāp o periranno se alla bocca del suo nido si metterà quantità di cenere di corgniale in modo che serri alquāto il buco. i serpi fuggon tutti doue si abbruggiano cose di cattiuu odori, come corna de cerui, o lana, vnghe di capre, o simili cose è singulare ricetta contra i mosconi che guastano l'ortagie e simili animaletti, pigliare vn ventre di castrato fresco pieno di tutto quello ui è dentro e coprirlo con vn poco di terra in qualche parte del giardino, & quiui si trouarà di li a doi di, radunati gran quantità di bacarozze, mosconi, e altri simili animali che san dāno, e in due o tre uolte che si faccia questo nō restarà niuno per il giardino. Tutti questi animali massimamente i piccioli, pedocchi, le ruche, nascono piu presto fra gli alberi che in lochi aperti, & questi se sono grandicelli si tolgon uia con le mani, o se abbruciano, ma essendo troppo piccioli, quando la mattina a bon'hora fa freddo, si uederan tutti ristretti insieme per il freddo sopra le ortaglie le quali scotendosi e crollandosi ben caderanno tutte in terra, e quiui si potranno ammazzare, & dice Columella in questo medesimo loco, & anco Palladio (anco ra che paia al vulgo vna fattucchiaria con tutto che sia cosa naturale) che se l'ortaglie haueranno di questi pedocchi debba vna donna quando ha il suo fiore andar due o tre uolte scalza a torno dell'ara, e che caderāno a terra tutti i pedocchi, e non è da marauigliare poi che è tāto in quel tēpo il suo ueleno che macchia vno specchio mirādo si in esso, & molte uolte lo spezza come per sperienza si uede. le semenze delle ortaglie s'han da cōseruare in luogo molto asciutto, & doue si conserueranno non si deue sparere acqua, perche l'humidità le guasta molto. Dice Teofrasto che le semenze delle ortaglie non generan dentro di se uermi come fa il grano di frumento, & simili altri grani. di vn'altra cosa ha molto bisogno l'ortaglie, che sempre a torno gli nasce herbaccia cattiuu, che con mano o con sarchietta se gli deue istirpare, ma ha da esser con tanta destrezza, che nō ha da smouere la rola ne si uengano a scoprire le radici dell'herbe ne si suellano, et il tēpo del sarchiarle ha da esser quādo la terra non è ne molto bagnata, ne molto secca. Il traspiantar dell'ortaglie oltre che ha da esser

nel

nel crescer della Luna, come ho detto, bisogna di appostare anco che sia in  
tēpo humido, o nuuoloso, o uerso il tardi, perche per il fresco della notte si  
uenga a ristorare alquanto, & indi a poco si adacqui, dopo che sia tra  
spiantata se è tempo secco, che se la mattina si traspianta soprauenēdo il  
Sole se appassa, & non piglia poi bene, & molte uolte non piglia, & si  
seccano, et quella che piglia, perche sendo così picciola è stata soprapesa  
dal Sole, non cresce così, ne fa così bene. L'orto per ortaglie vuol esser aiuta  
to molto con il letame, & ne i tempi, & modo che io ho detto, & sia mol  
to bene zappato, che con la diligenza di ben lauorarlo se gli fa produrre  
vn frutto drieto all'altro, et anco mescolato l'vn con l'altro, si come dice  
Crescentio. Il traspiantare si fa in doi modi, non dico hora del porro, ma  
di lattuche, cauoli, o simili herbe, o far con vn bastone vn buco, e in esso  
mettere la radice della pianta, o cō vna sarchietta aguzza alzar la terra  
e metterla di sotto d'essa, ristringendola poi ben con la terra, & sempre  
in tutte le sorti d'ortaglie che si piantano, e in tutte l'herbe auuertasi di  
lasciarsi sempre la cima scoperta sopra la terra, perche se resta coperta  
con la terra, non hauendo facilità da poter dar fuora si affuoca, & peri  
sce. Similmente s'han da traspiantare piu presto picciole che grandi, per  
che piglian meglio per hauer le radici piu ferme, & per questo riescono  
megliori. Et in tutte le sorti d'ortaglie che si seminano di semenza minu  
ta, come sono lattuche rape, cipolle, radici, & simili, piglisi la semenza, e  
mescolisi con buona quantità di terra, o arena, in modo che fra gran quan  
tità d'arena, o terra, uenga a esser poca semenza, perche se sole senza que  
sta diligenza queste semenze si seminano, uēgono a cader molte, & s'esse  
a montone da vna banda, & da vn'altra poche, & da qualche altra non ui  
nasce niente. Ma facendosi come io dico uiene a nascere ugualmente, &  
non piu spesse, ne piu rare di quanto si conuiene, & che è il bisogno, & rie  
sce piu uaga a uedere, & piu ben ordinata, & allena meglio, & questa re  
gola si ha da obseruar in tutte, & spetialmente nelle semēze che non si han  
da trapiantare, che queste hanno rimedio di poter rarificar nel trapiantar  
si, con tutto ciò riescono migliori seminate nel modo che io dico. Hor hauē  
do detto sommariamente queste generalità di ortaglie, ueniamo cō la gra  
tia di Giesu Christo, a trattar particolarmente di alcune di esse, et imitā  
do Crescentio, comincerò a fare salsa di agli scriuendo prima di essi.

De gli Agli, & della proprietà di essi.

Cap. 3.

Sono gli agli di due sorti, vno chiamato bianco, & l'altro castagnuo  
lo. Ricercan terreni grassi pur che steno dolci, & piaceuoli a lauorar  
si, &

Cresc. li. 6.  
cap. 3.



Pall. No. si, & ne i terreni nuoui diuengono migliori che nelle terre usate, & strac  
 ueimb. c. 6. che, & se non si puo hauer terre nuoue sieno almeno riposate, che anco  
 Genu. c. 14. ra che diuenghino honestamente buoni ne i terreni che hanno letame, co  
 Col. li. 12. me son quei de gli horti che si adacquano, non son tanto durabili, ne se gli  
 cap. 3. uguagliano in bontà, per ogni cosa che si fa nascer con letame si conserua  
 Plin. li. 19. tanto quanto quella che nasce senza, & assai meno gli agli che niuno al  
 cap. 6. tro frutto, perche gli fa scaldare, & corrompersi presto, & perche gli  
 lib. 20. c. 6. agli si allenuano meglio fra las bazas del frumento che ne gli orti sono an  
 lib. 29. c. 4. co piu sani che quei de gli orti per molte cause, & per esser di natura ses  
 Plo. lib. 3. chi uoglion terreni soft, bucchi, ben triti, & ben lauorati, & terreni che  
 Maignin. part. 4. non sien duri a lauorare. Et ricercano parimente piu tosto terre calde,  
 Auic. li. 2. che fredde. 7 tempi buoni a piantargli son dui o nel mese di Ottobre, o di  
 cap. 35. Nouembre, & questo e ne i paesi, & terre secche, & calde, & migliori  
 Arist. part. si fanno in tempo asciutto, ma ne i paesi, & terreni freddi, & humidi, &  
 14. probl. pioneggiosi doue si irrigauo si deue seminar di Gēnaio, & di Febraio, per  
 Hortus fa nit. lib. i. cioche con la pioggia, & humore si putrefà quando sono posti inanzi che  
 cap. 14. arriui, & se la terra che si irriga di acqua è calda, si possono porre di O  
 Diosc. li. 2. tobre, & Nouembre, & fine a Febbraio, & auuertasi che sempre che si  
 cap. 137. planteranno sia tempo dolce caldo o temperato, & chiaro, & se doue si  
 piantano si hanno da irrigare, sien le fatte le sue arole maestre, & l'altre  
 come per l'ortaglie, & se non si ha da adacquare ueda la sua rafa piana,  
 & da ogni banda sieno piantati per suo ordine, come lignos, accioche con  
 comodità si possa sarchiare, & rizappare senza scauargli, et per la linea  
 sia vn'aglio piantato quattro dita lunge dall'altro o cinque al piu che sia  
 & altre quattro dita sotto, & se si piantano nel crescer della Luna saran  
 maggiori ma non saran tanto abbruscianti posti nello sminuir di essa, &  
 anco dicono gli agricoltori, che ponendosi quando e la Luna nell'altro he  
 mi sperio ( che e quando non perisce, ma e sotterra ) che non saranno si ar  
 denti, & abbruscianti nel sapore, ne daran tanto cattiuo odore, & che al  
 medesimo debba farsi nel tempo del raccorgli. Et io ho udito dire a vno  
 amico mio, e affirmare, che quādo si piātano se si metterà in ciascul aglio  
 da vn lato senza toccare il mazzuolo o cuor di esso vn grano di spetie al  
 quanto spezzato, che l'aglio dopo haurà in se parte di quel sapore, & odo  
 re, ma che ciò deue farsi in luogo doue non si irrigano, & se si mettera a  
 molle l'aglio duo di prima che si semini in mele, et latte che sarà migliore  
 & maggiore. Et Auerrois dice che mettendosi a molle vn di prima che si  
 semini in buon mosto sarà piu saporito. Per piantar o seminar si hanno  
 da sciegliere gli agli grossi colti in huona stagione, et che habbia le barbe  
 lunghe, & bianche, et non sieno come tignose ne abbrusciate, si han da  
 far

sarchiare molto, & nello sminuir della Luna, perche si uie ne a quel tempo meglio disfar l'erba, & quanto piu spesso sieno sarchiati tanto fiano migliori, & cresceranno piu nella testa, & questo sarchiare sia dopo che saranno fuori di tre foglie almeno, & prima che uoglia far forma di tróco, & dicono che se quando son gia grandetti se gli riuolgera il tallo che faran maggior teste, perche la uirtù si uiene a rincentrare dentro, ma io non giudico che sia ben fatto, anzi penso che per quel luogo si fraciderà il capo, io dico quel che gli agricoltori dicono, poi dico i ciò il parer mio. Quei che s'irrigano si han da irrigare una uolta o due ogni settimana, & dè farsi di notte quando sia ben rinfrescato, & quella uolta che si adacquerranno, sien satiiati ben d'acqua, che se si adacquan poco col Sole che sopra giunge si uien poi a scaldare. Et se quando fa gran caldo pionesse un poco subito sieno adaquati di sopra, perche altrimenti con quella poca acqua diuenteranno abbrusciati, & possi, che piu danno gli fa la poca acqua che la molta. Molte uolte gli agli, & anco l'altre ortaglie son māgiate di sotto da certi piccioli uermi, iquali nascono la maggior parte delle uolte per la grande abbondanza del letame che si dà alla terra, il principal rimedio e di leuargli con meno. Il coglier de gli agli ha da esser quando il ramo e bene asciutto, & secco, & essi sien stati senza hauer acqua qualche dì, perche sieno ben secchi, & che come dissi la Luna sia sotterra che non appaia, & nello scemare, & in giorni chiari, & dicono che si conseruano piu cogliendosi dopo il mezzo dì, & uerso il tardi, & colti che sono bisognati, che sien tenuti al quanto al Sole accioche sien ben asciutti, & dopo si mettano all'ombra, perche se stan molto al Sole, il Sole gli ricuoce, & scaldansi, & son poco durabili. Conseruansi bene messi nella paglia, & anco posti al fumo purché il fumo nō sia eccessiuo, et meglio esposti alla Tramontana o mettergli alquanto in acqua salsa alquanto tepida, & dopo porgli all'aere accio che si asciughino, & dicono che questa si conserua piu tempo, & saran di bonissimo sapore, & non così asperi, mai nulla ualeranno per seminare. Gittangli agli qualche uolta la semenza nel taglio & di questa semenza nascono piu tardi, & ne il primo ne il secondo anno riescon buoni quei che si seminano di questa si fatta semenza, ne uōgo no a perfettione, & non e ben di seminare di questi, & e la ragione che per hauer gittata la sua uirtù, & sustanza nella semenza non l'ha poi ne gli agli che son uani, & così non riescan buoni. Han gli agli molte singolar uirtù, & proprietà, ancora che cattiuo odore, ancora che esso odore non sia senza utilità se ben le abborriscono le dame, & galante persone, che dall'odor de gli agli fuggono i serpi, & tutti gii animali uelenosi, & gio ua molto contra le morsicature uelenosi pestandosi, & ponendosi sopra di essa,



essa, & beuendosi il sugo di essi si sparge il ueleno, & perciò son chiamati triaca di contadini. Et parimente gioua nel medesimo modo per le morficature de i cani, & lupi rabbiosi, & così beuuto il sugo di essi con uino è buono contra l'aere corrotto, & mangiati la mattina a digiuno fanno il medesimo effetto. Sono eccellenti per disopilar il fegato facendosi salsa di essi, & con herbe che sieno di uirtu aperitiua come è il petrosèmo lo, & altri simili, & prouocano l'orina cocendosi le sue frondi, & riceuendosi quel uapor di sotto, come che si profuma prouoca i mestrui & regole delle donne. E buono contra l'assiatia. contra i uermi è buona parimente la salsa di essi con pimenta, & petrosèmo lo, & aceto, contra la difficoltà dell'orinare, & il dolor de fianco cuocinsi gli agli con le sue areste in uino, & olio, & pongansi quanto più calde che si puo alquanto di sotto l'ombelico, & uerga, & sopra il luogo che duole. Gli agli dan dolor di testa, & sonno, accortano la uista, son uentosi, & accendono la lussuria, il mangiarne troppo fa abbrusciar il sangue maggiormente ne i colericici, generan lepra, & dan gran sete, cotti sotto la bracia adolciscon la tosse, allargano il respirare, schiaran la uoce, & sono utili per il dolor del petto che uien di freddo, & togliou uia le brutture, & flemme del petto, & pigliandosi per boca il sugo di essi leuan quelle che stan quini forte attaccate, fan male alle persone secche, & coleriche, & son migliori per le persone humide, & flemmatiche, e similmente son molto buoni per aiutar a scaldare le tagliature di essi, & perciò se gli deon dar a mangiare, & se i putti son si piccioli che allattino, mangini la balia che gli allatta. Son singolari per quei che hanno la iteritia, & perciò mangingli crudi, & con essi beano uino bianco. Cotti son buoni & sani, crudi di essendone mangiati modestamente dan molta gratia, & sapore in qualunque modo che si mangino, & se gli agli son posti alquanto al fuoco non puzzan tanto come gli altri, & perciò è sempre ben di scaldargli alquanto, & sieno mezzo arrostiti o datoli un bollire in tieri in acqua mondati prima che si mettan così a bollire. Son buoni gli agli contra l'acqua cattina che non fa tanto male mangiandosene. Sanan le lentigini se con gli agli saran fregate, & guariscon le pepite delle galline. Altre molte eccellenti proprietà han gli agli lequali io lascio di dire per non esser lungo, & per che queste son le più principali. Dicono comunemente esser buoni contra la pestilentia.

Dell' Appio . Cap. 5.

**L'** Appio è un'herba medicinale, et in qualũche sito o terra si fa buono o sia caldo o sia fredda purche habbia abbõdante humore, e per cio de ue esser seminato uicino a luoghi che habbino acque o fonti o ruscelli o altri luoghi simili, et in acque che generã loto, e in acque che tẽgã del salso. Tarda molto a nascere che per tardi o per tempo che nascono non uie fiorir prima di quarãta dì, e nasce piuttosto di semẽza uecchia che di semẽza nuoua. Si puo bẽ seminare di Febbraio, et da li inãzi, et p Marzo, Aprile, & Maggio, & anco di state, purche chi in questo tempo lo seminerà l'aiuti molto cõ l'acqua, et dicono che se pigliano quãdo si uol seminare tanta semenza quanta si puo raccogliẽ con tre dita, et si pone in un pãno di lino raro, & se sarà messo in una fossetta stretta nascerà grã cespuglio di esso, & nascerangli le foglie molto crespe. Se essendo seminato sarà ben calcatali la terra, o se gli metterà una picciola lastra sopra, dicon che la lieua. Se si uorrà traspiantare sia quando e picciolo, che quãdo grãde nõ piglia ben se non ha molta acqua. ricerca parimẽte la terra bẽ stabbata ha una radice principale laquale faun cespuglio quãdo e uecchia. Dell' appio son molte differentie maschio, & femina, di orto, & di montagna. Ha uirtù grãde di aprire le oppilationi del segato, et la milza, prouoca l'orina, & fa sudare, e molto simile nelle sue proprietã al petrosemolo eccetto che nõ e di cosí buon sapore ne cosí secco. L'appio fa male alla testã, et a coloro che patiscono il mal caluco che molto l'acẽde quella ifermitã, e masimamẽte ne i fanciulli, et per cio le madri nõ ne deon mangiare quãdo la tano i figliuoli. masticato dà buono odore alla bocca, et se le done pregne ne magiano gli dà uomito, pesto, et col mele mescolato schiara la uista, et guarisce il dolor de gli occhi. Se i pesci sono infermi nelle peschiere mettasí dentro dell'appio pesto, o fior di farina meschiato con sugo di essi. Beuuto l'appio o sua semenza o radice peste in uino ben chiaro, & uecchio prouoca l'orina, & il fior delle donne, & spezza la pietra della nescica, cotto in acqua, & beuuta quella acqua netta molto i rognoni, & beuuto il sugo di esso (& e meglio che la radice) con uino liena il dolore de i lombi. Et gittata una coccia di esso sugo nell'orecchie le purga, & gioia all'udito. La semenza dell'appio allarga il respirare, e buona per gli hidropici che purga il segato, & lo scalda, & incita la lussuria. Et dice Auicenna che coloro che dan latte non ne deon mangiare.

Cresc. li. 6.  
cap. 7.  
Col. li. 12.  
cap. 3.  
Pal. Feb. c.  
3.  
Mar. c. 5.  
Pli. lib. 19.  
cap. 8.  
li. 20. c. 11.  
Teof. li. 1.  
de causis.  
lib. 2. & 8.  
dell'hist.  
Aui. lib. 2.  
cap. 56.  
Ortus san.  
lib. 2. c. 33.  
Diod. li. 3.  
cap. 78.



Teo. li. 1.  
et 4. de  
causis lib.  
2. de hi  
stor.  
Cres. li. 6.  
cap. 9.  
Plin. li. 17.  
c. 7 & c. 13.  
Col. li. 12.  
cap. 13.  
Auc. li. 2.  
cap. 2.  
Diod. li. 3.  
cap. 25.  
Hortus fa  
nit. lib. 3.

**L'**Herba dell' Assentio chiamata in Lombardia medico, è del colore della cenere, & nel sapore e amarissima, ma molto medicinale. Circa il modo del piantarla ci è poco che dire. Vuol terra che sia ben lauorata, & in ogni aere nasce, ma meglio nel freddo. Si puo piantar di bati che gittano a piedi, & anco nasce de i ramicelli piegati, & similmente di suo proprio seme, si semina di Gennaio, & di Marzo. Non vuol esser molto a lacquata, ne fargli molte carezze, perche per la grassezza non riesce di tanta forza, & uirtù nelle sue operationi medicinali, vuol esser mondato molto. L'herba dello assentio è di molte maniere, ma tutte concordan nelle lor proprietà. E caldo, & secco, & apritiuo prouoca l'orina, & il fior delle donne posto di sotto con appio, & altamisa, dà appetito posto in empiastro nello stomaco, riposa il uomito, dà appetito, & il siropo di esso è molto buono contra la itericia, disoppila il secato, & il suo sugo fa tutte queste operationi, ma per esser amaro se ne fa l'acqua lambiccata. Et il siropo fatto con questa acqua dice Auicenna che gioua contra le moroide, & il sugo di esso gioua contra il ueleno i fonghi, & da esso fuggono molto le cimici, è buono contra le febri, & massimamente contra le quartane.

E buono beuuto il sugo o empiastro di esso contra i uermi o beuuto con sugo di fronde di persichi, & contra la durezza della milza, cuocasi con olio, e pongasi sopra. Parimente son molto utili allo stomaco o beuuti o empiastri come dice Galeno. Beuuto il suo sugo schiara la uista e posto ne gli occhi gli allucida, & lieua i pannicoli di essi, genera l'aspetio sonno col solo odore, la cenere dell' assentio fa nero il capello mescolato con unguento rosato. Se fra le uesti si mette vn mazzo di frondi di assentio non le guasterà la tarma ne anco le roderanno i ratti, & se parimente il suo sugo si metterà nello inchiostro ne tarme ne ratti guasteranno i libri che si scriuerà con quello inchiostro. Gettandosi in un cantaro, o brocca di mosto otto onci di assentio pesto, & inuolto in un pannello si lascerà così stare quaranta dì, & dopo si lieui, & si rimetta il uino in qual che uasello ben serrato a conseruar, bauran gran uirtù contra la pestilenza, & darà appetito. Si han da cogliere i rami di esso in mazzi nel mese di Maggio, e seccarlo all'ombra, la sua semenza si coglie quando è ben matura, & poi si ha da seccar al Sole, ma non tanto che il Sole le abbrusci, e gli lieui, & tolga la sua sustanza.

Delle

Delle Acelgas. Cap. 31.

**L**E acelghe uogliono, & sopportano qualunque aere, ma diuengono migliori in paesi freddi. Ricercano terre molto grasce, & humide, & bene stabbiate come se fosse marcite. Seminafi di suo proprio seme o di alcune cimette che gittā al piede. Si puo seminar di semēza nel mese di Febbraio, et dice Columella che si deo seminare quādo i granati sono in fiore, et si puo anco seminare per tutta la State. Si ha da traspiātare quādo hā quattro o cinque foglie, e quanto piu spesso si traspiantano migliori diuengono. ui sono di due sorti bianche, e nere. le bianche son di assai miglior sapore, & assai piu tenere, e dicono che si san bianche se quando si traspiantano se si empiastrano le radici con letame fresco. Et dice Auerois, che il letame deue esser di sterco di uacche, & che si adacquino, ma se di lor natura son delle molto uerdi che tornino in negre non credo che cō ciò ritorni bianche, & se han da scauar di sotto piu uolte. Se si seminano con seme uecchie nasceran piu presto che cō la nuoua come dissi dell' apio, e seminandosi di Estate nasceranno il settimo di, e se nell' inuerno nel decimo, pōgasi ben nello scauarle che non se gli tocchi la radice che nō ne hanno altra che una. possono ben seminare fra l'altre ortaglie che non ha bisogno di luogo appartato, ma o per i solchi o per le arole, e uogliono molta acqua, e se si la uoran bene diuēgō grande, & doue una uolta si seminano se non si strappano uerdi mai son bisogno di quini tornar a seminarle, che delle semēze di essa cade tornano a rinascere senza industria d'huomo, & della semenza di un cespuglio nascō certe acelghe che nel primo anno nō producō semenza ne fa tronco, e queste son buonissime a mangiare, ma quelle spuntano il primo anno cosi nō uagliano niente, ne di esse si han da pigliar semenza da seminare, ma si bē delle prime, che non portano il primo anno seme alcuno, & quelle che spuntano cosi fuori la prima uolta suellansi che nulla uagliano, e son sēza uirtù alcuna. La sua semēza si conserua ben quattro anni, e da indi impoi non è buona per seminare. Son fredde, & humide, non danno al corpo cosi buon nodrimento come le lattuche, & affiatano, e debilitano molto lo stomaco, smuouono il corpo, e se si usa di mangiarne spesso e molte, dà dolor di corpo. Sō buone per persone coleriche, e persone calde, e febbricitanti, massimamente di feбри terzane. Lieuan la sete, son di cattiuo sapore da mangiare a sani, & accio che pigli buō sapore dice Marziale, che ui si metta pimēta o altre spetie. Il sugo di esse ioglie le lendini, et altre bruttezze della testa, e fa neri i capegli. Si possō nel trōco di esse insitar puche d'alberi, o semi di essi, come dissi nel ca. de gli insiti nel terzo lib. le acelghe

Agricoli. Diuersi.

T

che

Coll. lib. 12.  
cap. 3.  
Pal. Feb. c.  
24.  
Teof. lib. 1.  
& 6. della  
hisor.  
Auerois.  
Maguin.  
par. 3.  
Plin. li. 19.  
cap. 12.  
Ortus san.  
cap. 70.  
Dio. lib. 2.  
cap. 20.

Delle



che son alquanto di lor natura bianche, o berettine diuenteranno piu biã  
che se prima che uengon grandi se gli appuercan bene tutti i talli con terre  
no ben allettamato, & cosi si fan piu tenere, & piu saporite.

Dei Cappari. Cap. 12.

Col. lib. 11.  
cap. 3.  
Pal. April.  
cap. 3.  
Settembre.  
cap. 13.  
Ottobre.  
ca. 11.  
Aris. prob.  
cap. 14.  
P. in lib. 13.  
ca. 23.  
li. 19. ca. 8.  
li. 20. c. 15.  
Teo. lib. 3.  
delle cau  
se.  
Auic. li. 2.  
ca. 124.  
Pla. lib. 3.  
Hortus sa  
nit. lib. 1.  
ca. 97.  
Diod. li. 2.  
cap. 41.  
Pla. li. 11.

Sono i cappari certi cespugli che si estendon molto per terra, & produco  
no molti piccioli capi. Questi di lor natura nascono in molte parti, ma  
doue non ne sono si deon seminare perche son molto singolari cosi in mine  
stra come in medicina come hora dirò. Sopportano qualunche terra, ma  
uengono migliori in asciutto che in humido, & perciò uedemo che nascō  
da esse istessi nelle mura, & fratte, & fra le pietre, & luoghi non lauorati  
di alcune sementuccie che portano i passerii, non uēgono cosi buoni nel ter  
reno ben coltiuiato, eccetto se l'aere, & la natura della terra non gli li  
lasciasse produrre, perciocche essi di loro natura non uogliono lauoro, an  
cora che quelli de i lauorati sien migliori, et habbino i tronchi piu teneri.  
Vogliono piu tosto terre calde che fredde, similmente son molto buone le  
arenose, & perche col suo sugo, & amaritudine contaminano la terra,  
& anco perche doue una volta fa radice si estende tanto per terra come i  
rosai rossi o spine. è bene che doue si han da seminare se gli faccia prima  
vn circuito di pietre, & calse, per ciascuna arola, accio non si esten  
da piu del necessario, & questo si intenda piantandosi in qualche horto,  
che se è nel campo è ben che si stendano. Si seminano in duo modi, l'vno  
d' di semenza le quali producono in certi alcapparoni grossi (che questi  
cespugli producono duo frutti unitamente in vn tempo) i minori capi  
son quei che gittano alcune rose bianche, & di buono odore, & queste  
non portan semenza, l'altre son piu grosse, & in quelle portan la semen  
za. Hor di queste grosse si coglia il seme nel tempo che sono mature,  
& ben stagionate, & non si han da cogliere prima che aprano quei  
capparoni, & dopo che sono aperti tengansi a si iugar al Sole, accio si cu  
rino, & cosi curati si seminino. Si deon seminar in terreni duri, &  
non adacquarsi, o molto poco. Di sua semenza si semina di Marzo, Apri  
le, & Maggio, & per mezzo Settembre, similmente si posson seminar o  
porre di barbatì che gittano, & questo è meglio nel tēpo della Primavera  
ra quando dan fuori, & di ogni ramo che si sotterra gitta radice, di li si  
possono trapiantare l'anno seguente, come chi traspone barbatì di ceppo,  
& in ogni modo che si ponga sia mēsa ben sotto, perche nel tempo dell'in  
uerno si seccha pē freddo, & si consumano, & guastano nel nascere che  
fanno, et il metter de barbatelli o radici sia nel tempo della Primavera.

Non

Non ricercano altro lauoro se nò che nell' Inuerno se gli taglino tutti i rami a radice della terra dopo che sia seccato, perche sendo piu netta haurà maggior forza, & virtù, & nascerà piu presto. si fa migliore in luoghi esposti al Sole che in quelli che sono esposti all'ombra. Hanno il fiore nel tempo della State, & nel intrar dell' inuerno si seccano, & consumano sotto terra. quelle che si feminano a mano son migliori, & de miglior sapore che le saluatiche. prima che gettino i piccioli capi quando hāno le cime tenere son buone da mangiar come le sparaci, i piccioli capi s' hā da cogliere per mangiare, o per conciare prima che gittino fuori il fiore, e in molte parti si conciano per conseruarli, ma mettendosi prima in acqua calda, et ben salata a molle, perche quiui uiene a perdersi quel uerdore, et dopo che sono asciugati porti ne i suoi barili, mettendosi abbondanza di sale tra vn solaro, & l' altro, accioche meglio si conseruino, & dopo quando si uogliò mangiare, si han da lauare ben doi, o tre uolte, perche perdano quel sapore. Alcuni gli danno un bollire per fargli piu teneri, & dopo gli metteno in acqua fredda cosi uengono a perder il sale, ouero tenerli in aceto. Quelli che son cotti se gli deue esprimer ben l' acqua, & si mettano in aceto & olio petrosेमоло tenero, & qualch' altra herbetta tenera buona, & alquanto di zuccaro che tutti insieme faranno una insalata eccellente, cosi al gusto ch' a dà appetito, & è saporita, & come per sanità, & puossi dare all' infermi che han perso l' appetito. Quei che gli usan di mangiare non hauran dolore di fegato ne di milza, perche disoppilano molto, e son buoni contro la perlegia, & i tremori de le membra risoluendo tutte le uiscositate de i membri interiori, e maggiormente contra la iteritia, e per esser apertiui san uiuace il coito, et per questo non si deue molto usare, massimamente i uerdi, quelli che desiderano di uiuere in castità presso Iddio con essi, son contrarij alla malinconia, prouocan l' orina, che i capparì hā uiren di aprire, & risoluere, & di consumar le uiscosità assottigliarle, & purgarle, & chi molto gl i userà di mangiare, ancora che habbia male di polmone, lo purgano, nettano, & sanano, & il sugo d' essi o mangiato, o in christiero ammazzano i uermi del uentre, & il medesimo effetto fanno cosi mangiati. Et dice Auicenna, che per la sciatica è buono che si faccia christiero, o impiastri col sugo della scorza delle radici d' essi, se in vino bianco si mette quanto il peso di due dramme della scorza delle sue radici purga il polmone marauigliosamente per orina, pigliandosi per spatio di trenta di. Il sugo di essi gittato nell' orecchie le purga, & gioua a far sentire, uccide i uermi delle orecchie, & mangiate, dicono che son buone contra il tossico mangiato, & se la mattina si masticherà la sua radice farà purgar per la bocca l' eccessiua humidità della testa, guariscè il dolor de i denti



denti che uiene da frigidità. a chi la mangia la prima uolta riesce di cattì  
no odore, & sapore, ma dopo son aggrauuoli, saporiti, & utili. L'olio  
de i cappari giona contra la durezza, & opilationi del segato, della milza  
& polmone, maggiormente quelle che nascono da frigidità, & quasi tutte  
l'infermità di essi, son caldi, aperitiui, & risolutiui.

Della Boragine . Cap. 13.

Ottob. 11. **L**A Boragine è un'herba che ha le foglie simile quasi a quella della bu  
Plin. lib. 9. golosa o lingua di bue, così large aspere, & purgenti. Ve ne sono di  
cap. 7. saluatiche, & domestiche, ma tutte al fin son di una medesima fattura, e  
li. 20. c. 24. proprietà. Sò piu salutifere che alcuna altra ortaglie. Che della boragine  
si buo bene dire, & con uerità che in molti luoghi non è estimata, perche  
non sono conosciute le sue uirtù, lequali son molte come si dirà hora. Rì  
cerca terreni grassi, & humidi, & che sieno sostantiosi. Quel che principal  
mente ricercano è che sia ben lauorata, & perciò appartengono, e conuen  
gon di stare ne i giardini, & ne i tramiti delle uigne. Et son di tal qualità  
che in uno horto, o in altro luogo che si seminino nò accade di seminarle  
piu di una uolta, che elle si multiplicà molto, purchè la terra come ho det  
to sia ben lauorata, & humida, o che si adacquano, & doue si adacquano si  
posson seminare in ciascun tempo, & se si farà così, son di tal natura che  
prima bisognerà di istirparle, che seminarle, oltre che le formiche se ne  
portan la lor semenza, e le nascondono e quiui nasce. Si han da seminar di  
semēza del mese d' Aprile, e di Maggio, et in questo modo uerrāno a buon  
hora, o per Agosto, e Settebre, così nascerāno tarde, & in tutto l'anno git  
tan fiori in molte uolte, e così matura una semenza di esse piu presto che  
un'altra, e si conserua il seme di essa per seminare duo anni. Et perche gli  
cade, e si puo raccogliere con fatica si deue istirpar i piedi, e porgli a sciu  
gar al Sole in una rouaglia, et indi a cinque o sei di quiui si ha da crollare  
che ui caderà il seme, laqual si deue asciugare al Sole, e conseruar in luogo  
che nò sia humido. Similmente si trouano alcuni granelli di essi a pie del  
cespuglio, che son lughetti, & hāno una coronetta biāca. Questa semēza si  
deue raccogliere, notēdosi ripiantare in altra parte o per qualche medicì  
na. Si traspiātano quādo sò picciole, et il miglior traspiātare è di Ottobre  
o Nouēbre, & inanzi che comincia a far trōco, & in tēpo humido o adac  
quarli, perche piglino, e perche mētre sò grādi sò le foglie piene di spine, sò  
buone cotte cō la carne, e quando picciole per insalata. Allegrā molto il  
core, e purificano il sangue dà molta allegrezza in modo che ui è un uerso  
di essa. Ego sū horago que gaudia semper ago. Et perciò son molto buone  
per

perche coloro che han mal di cuore, & per i flemmatici, & melanconici, crude generan molto singular sangue, & piu cotte con buona carne di castrato o capponi, & perciò son molto buone per i uecchi, consortan molto tutte le membra dello spirito, & i polmoni, allargano il respirare, e beuendoli la semenza di esia in uino allegran molto il cuore, & se si usano a mäggiar molte uolte, toglie, e sana l'iteriia. De i fiori di esse si fanno singolarissime insalate, mescolate con vn poco di petrosimolo, & herba buona è singolare lettuario, & siropo per mal del cuore & per il fegato. Perche ue ne habbia da esser per il tempo dell'inuerno, che non si secchi da gelo gitte fegli letame di stalle che sia fresco, e col suo caldo si diffenderan dal gelo, e questo rimedio sia generale per tutte l'altre ortaglie, che si soglion gelare. Nelle borragini lauoran molto le peccbie, del fior dellequali elle mägiano assai, & acciò che questi animaletti faccian bene, si deue questa herba piantar doue se ne fa industria, che quando queste boragini fioriscono quasi non si preuaglian mai di altro fiore colquale fabricano gli api.

De i Cardi, & sue parti. Cap. 9.

**S**ono i cardi di molte sorti, ma io non parlo hora qui se non de i cardi degli orti che son per mangiare, che in alcuni luoghi son chiamati artichocchi, & massimamente in Lombardia. sopportano qualunque aere, ma il piu naturale è l'aere caldo, perche in quelle che son molto fredde si abbrusciano da i geli, e diuengono suaniti. Si fanno eccellenti ne gli inuerni pioneggiosi, & ancora che si creano in terre leggiere son però assai migliori ne i terreni grassi, & oltre che quini son migliori hanno questo uantaggio di piu che per la durezza di essi non saran tanto guasti da i topi, che guasta, e rode le radici di essi sotterra, & essi in uero di lor natura nascono, & si allenano in terreni grassi neri, & buoni, come io dissi nel primo libro di questa opera narrando i segnali questo buon terreno, & ciascuna cosa tanto diuerra migliore quanto piu sia conforme la terra doue si ha da piantare a quella nella quale naturalmente si crea. Et essendo che i cardi nascono, & si allenan bene in terreni molto grassi in essi deono esser seminati, & posti. Voglion la terra molto stabiata, & con humore che gli fa migliori, & piu teneri. Se nel tempo che si semina la semenza di essi se le spezzerà alquanto la punta dicono Crescentio, e Palladio che i cardi nasceran senza spine, & se la semenza si terrà a molle tre o quattro dì in olio di lauro (che già dissi come si faceua nel capitolo de i lauri) o in nardo o in acqua rosata, & dopo si tiene ad asciugare, & cosi poi si semini, i cardi hauran quel medesimo humore, & potrà far il medesimo

x 3 effetto

Cresc. lib. 6.  
cap. 12.  
Pal. Feb. c.  
24.  
Mar. ca. 9.  
Mag. ca. 5.  
Maguin.  
par. 3.  
Cresc. lib. 5.  
cap. 17.  
Hortus sanit. lib. 1.  
cap. 78.



# LIBRO

effetto ciascun altro odore. Et tenendosi a molle in latte riuisciran molto dolci, ma perciò che il latte si infortisce, bisogna che gli sia mutato due o tre uolte, ma io credo che quei che saranno bagnati in olio di lauro o altro olio non sien per nascere perche l'olio fa guastar la semenza. Si han de seminar i cardì nel crescer della Luna, & si ha da auuertire che nel tempo che o si semina la semenza o si ha da piantare sia messo dritto in terra in quel modo che ha da nascere, che se va torta nascerà il cardo picciolo suauito, & duro. Non si ha da profundar sotto terra piu la semenza che quanto e l'altezza del dito grande al trauerso, quei che si han da trapiantare, ancora che rade uolte questa pianta si trapianti, ma quei che non son da trapiantare uogliono ir molto sotto, & esser ben coperta le semenza, in modo che di quella terra che resta di sopra resti molto trita, & se il terreno fosse bene stabiato si san piu teneri, & migliori. Essi si seminan di due sorti o di sorti o di semenza di certe piccioline piante che gittano al piede come figliuoli ma di queste tali non riescono cosi buoni ne cosi teneri come quei che nascono di lor propria semenza. Il seminar questa semenza e meglio nel mese di Marzo, & nel principio d'Aprile, & il porgli sia con ordine per tramiti, et drittura, & in rassa lunga per rispetto dell'adacquare, doue si inacqua, & sia un cespuglio di essi posto lunge dall'altro un buon tratto, perche si possa ogni cardo comodamente, & separatamente coprire, che almeno sia duo piede lontano vn cardo dall'altro, & si auerte che per ciascun cespuglio si han da gittare sette o otto grani di esse semenze posti in tanto spatio quanto sia vn palmo, & mezzo, accio che possa ciascun di essi insaccare, & crescere, & indi a qualche dì che il cardo di essi grani sia nato, se alcuno di essi sarà suariato, & troppo minuto, lieuisi uia accio che dia luogo all'altri, et restino almeno quattro o cinque cardì. Quei che si trapiantan o sia della radice della madre o sia dei seminati, si posson trapiantar di Maggio de i rampolletti che gittan al piede, o di quei che nascono di semenza nel tempo della Primavera di Ottobre di quei che gittano alhora, che il cardo se e tenuto in grassezza gitta molti rampolli, o germogli, quando si traspongono dicono esser necessario di tagliarseli con un coltello alcune di quelle barbettes che sono molte lunge, & si empiastrì poi ben tutta la radice con letame di uacca. E gran bene quando son cosi piccioli sarchiargli molto, che uogliono esser ben netti a torno che non sien circondati di herba, ma quando son poi grandi non han bisogno di questa cura, imperoche essi da loro istessi consumano ogni erba che lor sia uicina, & l'asfoca, & non mi par buon parere quel di Crescentio quando dice che si possono bene trapiantar di Ottobre fra i solchi del grano che e già nate, che e cosa chiara che l'affocaranno, et occuparà molta terra. Si han da risfocare nel

nel fine  
dine  
piu pre  
sto che  
cioli il  
si tras  
posson  
tre hor  
san me  
glietti  
ta, e ben  
pra del  
sto è pi  
ne gli a  
che l'ac  
fa marc  
per quag  
sopra vn  
cardi  
inacqua  
no nel  
pi, & i  
essi, &  
si insup  
ti fra i  
to lo ston  
asini han  
Ingrassan  
to, fanno  
madre. T  
fa il fiore  
farebbe q  
& anco s  
latte, per  
gliarebbe  
gior par

nel fine di Settembre o di Ottobre piovendo o adacquar la terra, acciò che diuenga spogiosa, & quei che lo fan nel fin di Settembre fan che si facciano piu presto, percioche la terra è in quel tempo piu calda, e matura piu presto che nell'inuerno, nel qual tengo è fredda. Vogliono quando sono piccioli il letame ben marcio, & putrido, o cenere in terreni freddi, e quei che si traspongono nell'inuerno, & perche essi occupano gran tempo la terra, posson ponerli fra i limiti dell'arole, meloni, cipolle, cauli, o radici, & altre hortaglie che si streppan da terra, e non si tagliano, prima che esse crescan molto, a quei che si lascian per semenza si de sempre leuar i germoglietti acciò che crescano bene, & producano la semenza ben proportionata, e ben matura, & quando arriuanò i gran caldi, cuopransi le cime di sopra del carciofo cò alcune foglie, che il Sole abbruscia la semenza, ma questo è piu necessario nelle terre alquanto calde, & in questo mio paese, & ne gli altri che son molto pionggioli si sogliono coprire con qualche cosa che l'acqua non habbia da entrare in quelle cime, & in quella coppa, che fa marcir le semenze, e doppo l'esserli colto il fior di essi, che è molto buono per quagliar il latte, & che sia ben secca la semenza spezzisi il carciofo di sopra un panno, & quini si scuota, & raccolta si metta in luogo asciutto. I cardì da semenza sian di cassi grossi, larghi, & teneri. Vogliono esser ben inacquati o star in luogo humido, e si han da inacquare il medesimo giorno nel qual saran seminati. Questo frutto guasta molto, & destrugge i topi, & i ratti, perche uan sotterra, & mangiano le radici, & il tronco di essi, & subito periscono, & per essi è bene di inacquar molto la terra, che si insuppi, & satij ben d'acqua, perche l'acqua gli affuoghi, & tener gatiti fra il cardo. I cardì son assai buoni da mangiare, che acconcian molto lo stomaco, & il cibo, & per questa cagione disse il Portugheze che gli asini han migliore stomaco che gli huomini, perche mangian piu cardì. Ingrossan molto la lingua, impediscono molto la fauella, disoppilano il fegato, fanno orinare, dà sonno, dà appetito, son confortatiui della matrice o madre. Per esser calidi, & per hauer proprieta di quagliar il latte come fa il fiore, non lo deuono mangiar molto le donne che allatano perche gli lo farebbe quagliar nel petto, & causano alcune infermità di gran dolore, & anco si deuen guardar di mangiar cardì, o carciofi quando si mangia latte, perche hauendo questa herba questa uirtù di quagliare. & lo quagliarebbe nel corpo di chi lo mangiasse, ilche è molto pericoloso, e la maggior parte delle volte mortale. I cardì mangiati dà buono odore alla bocca.



Cat. c. 135.  
& c. 156.  
Col. li. 12.  
cap. 3.  
Pal. Feb.  
ca. 24.  
Mar. c. 9.  
Cresc. li. 6.  
cap. 22. &  
cap. 52.  
Auerrois.  
Pli. lib. 19.  
cap. 8.  
lib. 20. c. 9.  
Teof. li. 2.  
de causis.  
lib. 4. delle  
hist.  
Maiguin.  
par. 3.  
Ortus san.  
lib. 1. c. 1.  
Diod. li. 1.  
cap. 109.

**I** Cauli o uerze secondo il parlar Lombardo sono di molte sorte, e manie  
re come noi uedemo, ma tutte uogliono vn medesimo lauoro. Et quan  
tunche diuentino buoni in ciascuno aere, diuengono con tutto ciò assai mi  
gliori in paesi freddi come sono in Lamagna, oltre che nelle terre, e pa  
si freddi non generano tante picciole ruchette che gli mangiano, quanto  
fan ne le caldi, & uogliono anco piu presto alquanto di costa che di terra  
piana, per questa cagione dice Palladio che si deon porre ne gli orti, & li  
miti delle arole o rase, perche quiui sta piu alta, & piu pendente la terra  
che quiui si fanno assai migliori che in tutto il resto dell' arola. Vogliono  
terreno grasso, & sustantioso, ben riposato, & ben stabbato, & nel terre  
no mediocrementemente leggiero si fanno, ancora che non tali. Nell' arenosa  
& dura, & cretosa si fanno molto suaniti, & duri eccetto che non sia stab  
biata assai, & Plinio dice che se si adacquano, & stabbiano che diuerran  
no maggiori, e piu teneri, ma che non saranno cosi saporiti come senza.  
Questo è doue la terra è molto auantaggiata, che doue è cattiuu, & do  
bba gran bisogno di stabbio. Deue esser la terra anco per cauli netta  
di pietre o arena, & il medesimo ricerca anco ogni altra sorte di ortaglie.  
Dei capucci la miglior postura è per Primavera, & anco non deue porsi  
in altro tempo, che uiene a maturarsi per l' Inuerno, & per il freddo si uie  
ne a ferrar meglio, ma le altre sorte di cauli in qualunque tempo si posson  
porre che in ogni stagion dell' anno uengono buone. I capucci hāno bisogno  
di terreno piu stabbato che gli altri cauli. Si pongono i cauli o capucci,  
perche uengano a farsi piu presto uerso il Mezogiorno, ma ponendosi uer  
so il Settentrione, & uento di Tramontana, ancora che non crescano ne si  
maturino cosi presto sono con tutto ciò migliori, & di miglior sapore che  
il freddo, & il gelo dà molto gratia, & sapore a qualunque sorti di cau  
li, & gli inteneriscon molto. Il seme da piantargli sia nuouo, che se  
paşa quattro anni, nascono nauoni secōdo che dice Auerrois, e Palladio  
& dice il medesimo Auerrois che tornādo a semenar il seme di quei nauo  
ui tornerà a nascer cauli, ancora che Crescētio dica che si conserua fino  
a dieci anni. Vogliono esser le arole o rase molto ben zappate, et stabbia  
te per seminar il colino, ma sia il letame ben fracido, & mescolato con ter  
ra, et accic che ne formiche ne passari non mangino la semēza o il colino,  
quando nasce metta si prima a molle la semenza in sugo di herba mora, e  
perciò giouerà quel che disse ne i rimedi delle ortaglie nel settimo ca  
pitolo di questo quarto libro. si hā da seminar nel principio del crescer del  
la Lu

la Luna che nasceran migliori, & piu presto. Vogliono esser molto adac-  
quati prima che nascano, ma dopo, non tãto, et per fare almaciga seminifi  
in colmo in luoghi caldi o aprici, oltre che tutte quasi le semenze dell'orta  
gli e ricercano questo medesimo, perche meglio, & piu presto nascono. Il  
trasplantargli sia quando hauran sei foglie, & Palladio, et Crescentio di-  
cono che se si planterãno al quanto maggiorette non piglieran cosi presto  
come le piu picciole, ma che uerran maggiori, & piu gentili, ma se si tra-  
spongonò in tempo freddo o fresco, & che non faccia Sole, gli sarà gran  
bene porgli grandicelli, ma se e tempo caldo meglio e di porgli alquanto  
piu tenerini che non si secchino prima che piglino, se si trapone in tempo  
freddo, sia la mattina dopo che il Sole sia leuato, & che habbia tolta la  
rusciada della terra, ma se e in tempo caldo, sia tardi dopo l'esser caduta  
la furia del Sole, & subito si adacquino ben sopra che si faccian alquãto  
uigorosi, ma il miglior transplantare e in tempo nuuoloso, & humido, che  
pioua lenta acqueta alquanto. Nel transplantare taglisegli le barbaccie  
lunghe che restino corte che al transplantare non restino rinoltate ne torte  
che cosi uerriano in cauli suauiti. Si posson transplantare, facendosi vn bu-  
co con un bastone, et mettauisi sotto la radice stringendosegli ben la terra  
al lato. Gli capucci per raccogliersi essi in se istessi, & stringersi, si han da  
trasplantare spessi, ma gli altri cauli grandi, & larghi uogliono gran cam-  
po, perche si estendono molto, o se si ponessero spessi, si possono far piu ra-  
ri quando uerranno a crescere, & farsi maggiori, & se se gli mette la ter-  
ra al piede come chi acogomba l'albero, si uerranno a far assai maggiori  
& al transplantare non si sotterri ne cuopra tutto il tronco che si guasta,  
& dice Columella, che al transplantare si debban empiastrar ben le radici  
con alquanto di loto di fonte o di fiume, o di letame ben marcio che in que-  
sto modo diuerranno piu teneri, & saporiti, & cociui. Deono ben rap-  
parsi, & stabbicare la terra quando son piccioli che dopo che son grandi  
non accade, perche da se istessi soffocano con lor superiorità l'erbe che  
gli sono nate all'intorno. Et dice Plinio, che fra tutti i letami per i cauli  
nò e letame il piu eccellente che quello dell'asino, et il medesimo dice Au-  
cenna. Vogliono esser bene inacquati, & se si adacquano cò acqua salsa  
son piu saporiti, & piu teneri, et il medesimo effetto fanno seminandosi  
in terre che habbia del salso, & migliore adacquare e di notte maggior-  
mente se son picciole che le piante grande fanno ombra da loro istesse al  
proprio piede, & non gli puo perciò far male l'acqua col Sole, & se quan-  
do sono grandicelli si piglia la poluere della terra salsa, & se gli gitta so-  
pra delle foglie o nella radice quattro o cinque uolte uerrãno grandi piu  
presto, & in perfettione, & saranno piu saporiti, gli fa gran seruitio il  
sal



salnitrio che le fa star piu uerdi, & piu tenere, & piu saporite, & questo se gli puo dare in duo tempi, & et  di esse in due maniere, l'una quando son picciole pestar il salnitrio, & cernerlo, & gittargiello leggiermente sopra, & l'altra disfar il salnitro in acqua, & con una scopa bagnar i cauli, & questo fa anco lor gr de utile in ammazzar le picciole ruchette che gli mangiano. Dice Teofrasto che se fra i cauli si semineran piedi di ueccia, et lupini che non genereran ne ruche ne quei piccioli pedocchi che fanno. Se si secca sterco di pecore o di palombi, & cenere (& e buona di fico o di oliua) & tutto si riduca in poluere, & si gitter  sopra i cauli che habbian di questi pedocchi, o si saran fuggir tutti, o uero moriranno, o cuocer frondi di oliue o di sambuchi in acqua, et con essa borsar i cauli, o se gli sar  fume con ena, & zolfo, & con corno di ceruo o di capra morir n tutti i uermi, & ruchi, & simili animaletti. Similm te se i cauli sono poco guasti da quella maledittione   b  di spi tarli prima che guastino gli altri, & questa   la miglior medicina per seuer do che non ne nascan piu. Et perche questa infermit  di ruche o pedocchietti si gener  piu in luoghi aprici, & humidi, che doue   uento, & aere, quiui si deon piantar certi cauli che hanno le foglie lisce, et ne i luoghi aerosi quei che l'h  creppa, che se si pongon queste tali doue si sogli  creare questi pedocchietti si guastan molto, & son molte brutte, se la terra   grassa, & humida si possono b  trapiantare fra i solchi de i campi seminati di grano o fra i trami ti delle uigne, ma sieno appartate dalle uiti, perche lo guastan molto. Se i cauli si seminano nel principio di Settembre o di Ottobre ueneranno a esser buoni alla quaresima, & non produrr n semenze, perche il gelo gli abbruscia, et se si semineranno piu tardi saranno piu tenere per sopportar il gelo dell'Inuerno, eccetto se non fosse in paese molto caldo, & doue non   gelo, & se nel tempo dell'Inuerno si sfrondano i cauli o se si de scimano daranno certi bottoni o brozzoli per la Primavera migliori che se non se sfrondassero, de i quali brozzoli nasce la semenza, & se quei germogli si tagli n dal tronco tante uolte quante nasceranno fin che quella forza del seme si consumi torneranno a gittar altre foglie di nuouo molto gentili, che il tronco de i cauli uiue piu di vno anno, &   tanto gagliardo che in esso si puo insitare puche o seme d'altre herbe come io dissi nel libro quarto de gli insiti. De i capacci non escono cosi come da gli altri cauli, et percioche ne i rampolli quei sono migliori che ferrano, et stringono molto & dopo non tornano ad aprire de i tali   bene di hauer seme piu presto, che de gli altri che non stringono bene o subito dopo l'hauer serrato si aprono. Ma a i capucci non si tocchi la testa con le mani quando ferrano, che subito si aprono. Hor quando si ued  il r pollo ben serrato, & duro, pri

ma che cominci a infracidarsi, tagliesgli tutta la parte di sopra come corona, & incrucichinsi le foglie con vn coltello, & in questo modo non marcirà, & gitterà i iampolli o brozzolli della semenza. In qualunque sorte di semenze di cauli di qualunche maniera si uoglia, è la migliore quella che il tronco gitta nella parte piu bassa, & perciò quando gittano i trōchi i rampolli spontinsi tutti, acciò da basso rigitino nuoue cime per semenza & questo si offerui in ogni sorte di cauli. Ma a cauli che si han da conseruar per hauerne semenze, non si ha da tagliare la cima del tronco. Pone Marco Catone marauigliose lodi, & gran proprietà de i cauli, recito le parole di Plinio, & son tãte, che Crisippo, et Pittagora ne fecero trattati di essi, & il medesimo Catone dice di essi, che in virtù, & buone proprietà auanzano tutte le altre ortaglie, & la miglior di esse è vna sorte molto uerde, & crespa, & hanno i tronchi, et uene alquanto rosse, che son di maggior virtù, et i cauli che hanno la foglia larga non son così buoni, et i capucci non han tanta uirtù. Quanto al primo son contrarij al uino che empediscono, et medicano l'embriachezza che se son mangiati crudi inãzi che si beua non permette l'embriacare ancora che l'huò beua molto uino, o se dopo l'hauer beuuto si mangiano, similmente medica la embriachezza ancora che sia grande, maggiormente se si bagnano in alquãto di buono aceto, come dice il medesimo Catone, & il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta, ma il mio cōsiglio è che con la confidãza del rimedio de i cauli non si debba ber molto uino, che beuendosene troppo ne i cauli crudi ne i cotti non empediran la embriachezza secondo il parer mio, & anco ho ueduto per esperienza che questo rimedio sarà quando vno si fosse scaldato alquanto ma nõ per quei che haessero beuuto a guisa di spogne. I tronchi di cauli mangiati crudi nettano molto i polmoni, schiaran la uoce, & il medesimo effetto fan le foglie ancora che non tanto come il tronco. Se con l'acqua in che son cotti si lauano le membra i nerui ritratti gli estende, & sana, & il medesimo effetto fa l'orina di coloro che sono usati a mãgiare cauli, et similmete questa tale orina è buona da bagnari ui il uentre alle creature che ui hanno dolore, & gli fortifica molto, purgan molto il uentre, & la flemma, & fortifican molto le membra che triemanou lauandosi ben con quella acqua o orina. Per la flemma dice Catone, che si debba far mazzetti di cauli, & che si mettan in acqua che bolle, & dopo che tornerà a ricominciar di bollire non si lascin se nõ quanto sarebbe caminar cinque o sei passi, & cauisi la foglia dell'acque, & pestisi di essa cauando il sugo, & colisi, & mettasì in vn uaso di terra, & pongasi una notte al sereno, poi se gli metta qualche grano di sale, & grano di romino triti, et colui che l'ha da benere uada a letto sēza cena, et lauisi bē le gambe



le gambe, & le mani con acqua calda, & beualo la mattina, et poi passeggi tre o quattro hore, & quando gli uerrà uoglia di uomitare, uomiti, & purgherà tanta colera, & flemma, che egli stesso si marauigliera come ne potesse hauer tanta, oltre che purga molto la testa, & dice Plinio, che beuuto il seme del caulo con uino nero, purga la colera. Tutti i cauli hanno questa natura, & proprietà, che pesti, & messi sopra qualunque enfiagione, la cura, & guarisce. Messi sopra le piaghe le purga, & netta, ma tura le enfiagioni come si è detto, & l'apre, & se così pesti son messi sopra le ferite, & piaghe riserrate, le netterà, & sanerà, ma queste tali piaghe bisogna che sieno prima tenute a molle in acqua calda, & ciò debba farsi due uolte il giorno, & hauendo ben lauata la piaga, pongansi i cauli bagnati sopra, & in questo modo sana ben le membra infistolate, & per le piaghe che son riscaldate si deue far il medesimo, & anco la poluere fatta di certi tronchi, massimamente di certi che son saluatici seccati in forno, mangia qualunque carne cresciuta, & putrefatta, & certa carne che nasce dentro del naso chiamata pulpo sana, odorandosi ben questa poluere uerso il dentro. Se uno non uidesse bene macini la foglia del caulo, & caui il sugo, & meschiato con uino tepido gittiselo nell'orecchie, & se gli schiacerà, & se niuno ha qualche membro guasto, & disconcertato, laui'lo ben con acqua calda due uolte il dì, & pesti il caulo, & ue lo ponga sopra, & se è in qualche parte del corpo carne pesta, liensi ben prima con acqua calda, & pongasi la foglia del caulo pesta sopra tre uolte il giorno, & se i fanciulli piccioli la mangiano, massimamente i tronchi di essi arrostiti, & sanano le piaghe delle poppe così peste, & messe di sopra, sono buone mangiate per coloro che sputan sangue, & se con l'orina che sfaccia uno che gli habbia mangiati crudi si lauerangli occhi, se schiarirà molto la uista. Et beuendosi il seme de i cauli ha uirtù contra il ueleno de i songhi mangiati. Purga molto la milza mangiandosi, & beuuto uin bianco con essi. Mangiati crudi danno abbondanza di latte a quelle che han partorito. Il sugo di essi ritiene i capelli, ammolisce il ventre se son mal cotti, & se sono troppo cotti lo restringe, & poste le foglie peste sopra le scrofole o simili altri mali che crescano a guisa delle scrofole non le lascia crescere, & leua i segnali delle ferite, & poste sopra le morsicature del can rabbioso le sana, prouoca l'orina, & camise delle donne. Altre molte uirtù hanno i cauli che sarebbe cosa lunga di narrarle, et con queste uirtù hanno anco qualche uitio che guastano la dentatura, & dà anco alquanto di male odore alla bocca, e dan sonno, & mangiatine troppo accortan la uista, son similmente cattini per coloro che hauessero uene rotte nelle gambe che le ingrossano, et coloro che hauessero piaghe melanconiche. Nelle pignatte son

son piu saporiti ritorti con la mano che tagliati con vn coltello, percioche il ferro gli guasta molto, dandogli vn sapor di ferrume, & facendoli indurire.

Delle Zucche cocozze, & sua propriet .

Cap.

16.

**V**Ogliono le zucche terreni grassi, humidi, ben stabbati, & ben caua-  
ti, & il principal che ricerchino   di hauer molta acqua si fanno piu  
eccellente in luoghi esposti al Sole che in luoghi ombrosi, purch  quini pe-  
r  habbino odor bastante, queste similmente si possono seminar doue non  
si habbino da adacquare, ancora che non saran cosi buone come doue   del  
acqua. Et per questi luoghi dice Columella che nel mese di Febbraio si deb-  
ban far certi solchi sotto quasi un pie, & stabbati con letame ben marci-  
to. Et a mezzo il mese di Marzo semini i piccoli semi suoi, & cuopransi  
vn pochetto, & adacquinsi bene prima che nascano, & come ueneran cre-  
scendo, cosi si vadan coprendo di terra fin tanto che i solchi si ugalino co-  
la terra, & quelle che si semineranno in questo modo nasceran molto pre-  
sto, & di miglior sapore che quelle che si adacquano. Si posson parimen-  
te seminare per il fin di Marzo, di Aprile, & di Maggio, ma quelle che  
sien seminate cosi tardi haur  bisogno di molto letame, e acqua, accio col  
calore, & la uirt  del letame, et la humidit  uengono a farsi di bu  hora  
come quelle che si seminan di Marzo. Et nel tempo del seminarle una no-  
te prima che si seminino, gittisi a molle in acqua, et quel seme che nota-  
r  sopra l'acqua, per esser vano lieuisi, et quelle che rester no al fondo, la-  
scisi a molle accio si u gano  tenerire, et nascer  piu presto che si seminas-  
sero secche, & se si terranno a molle in latte o in acqua melata, riusciran  
le cocozze molto dolce, et saporite, et   vn gr  secreto nelle sem ze di esse  
& gran differenza che essendo le calabazze da vn capo   lunga, & stret-  
ta, & dall'altro piana cosi son le semenze di ciascuna di queste parti, che  
tal nascer  la zucca secondo dal capo che   la semenza, che se la semenza  
  di collo nascer  la calabazza lunga, et se del u tre, larga, et se del suolo  
delle zucche sar  larga, & la tal semenza accio che nascan larghe si ha-  
da seminar di punta, et accio si sappia da qual parte   la sem za dopo che  
  ben secca la calabazza aprasi, & si trouer  la semenza ciascuna attac-  
cata alla sua banda, & sempre ha da esser la semenza delle prime zucche  
che nasceranno, & di quelle che son piu uicine alla radice, & per hauerle  
zucche molto a buon' hora, piglisi letame assai nuouo, & di esso empiasi  
bene vn' arola, & sopra mettasi vn letto di terra ben marcia, & fra quel  
la terra mettasi la sem za di esse stata prima a molle come io dissi, et que-  
sto puo

Cres. li. 7.  
cap. 20.  
lib. 11. c. 5.  
Plin. li. 19.  
cap. 5. & 6.  
Col. li. 12.  
ca. 13.  
Pal. Marz.  
ca. 10.



L I B R O

sto puo farsi di Febbraio, & di Marzo, & di notte cuoprasi l'arola per rispetto della rugiada, & gelata & de di si scuopra al Sole, et dopo che si nate traspogansi doue a l'huomo piace cō cōditione che portin seco assai di quella terra così alletamata. Si han da traspiantare quādo habbino tre o quattro foglie, & porle in quel luogo che possa salir in alto che star per terra si guastano, oltre che pestandosi il cespuglio di esse si guastano, & se si seminan per mangiare quanto piu lungo, & sottili sono son migliori & piu tenere, & piu saporite, & perciò le tali si han de seminar delle semenze del collo, et che sien poste con le punte in alto che quei cornetti uadan di sotto. Se se gli gitta poluere diuengon similmente molto dolci, et saporite, & per questo e bene di seminarle uicino alle strade oltre che con la poluere si mantengono molto fresche. Dice Columella che doue sono le zucche, o cocorze (massimamēte quādo sono in fiore) per niun cōto debba approssimarsi donna che habbia il suo mese che gli farà grā danno, et piu poi se le tocca. Arist. dice che se si seminano le zucche uicine a pozzi, & dopo che sian le zucche nate si riuoltino dentro il pozzo, dopo che habbia licentato il fiore, & che gia la zucca comincia a crescere, & si stoppi, & ferri il pozzo bene, che quini si conserueran uerdi tutto l'anno, ma auuertasi che non tocchin l'acqua. Delle zucche cocorze si fanno gentil ombrie nella State facendosi come pergolati, & posti sopra gli alberi che non dan frutto come sono salci, & altri alberi simili, & posti in alto dan miglior frutto, & piu saporito che tese per terra, & meno semenza. Crescentio dice che se quando i cespugli sono alquāto cresciuti si spuntano che gittaranno piu rampolli, & in essi saran piu cocorze, oltre che ueneran piu a buon' hora, & il medesimo e ne i meloni, cocomeri, & simili. per semenze si ha da conseruare delle piu grandi, & di quelle che son nate prima, & si han da lasciar appese nella sua uite fino all' Inuerno, & dopo appiccarle o al Sole o al fumo che in altro modo per esser humide si fracidarebbe la semēza, ma a quelle che si appiccarāno al fumo non si de dar grā caldo che si sceldarebbon troppo basta che si asciughino. Quando son uerdi son fredde, & humide, & perciò non son buone per le persone flemmatiche, & humide, & melanconiche, ma per colericchi, & asciutti, & per esser fredde, & humide, uogliono esser concie con spetie, & herbe calide come petrosimolo, & finocchi, & simile. Son buone per coloro che han la febbre maggiormente terzana, & temperan la sete, & il caldo. Son molto buone cotte cō carne, o fritte. perche in questo modo uiene a perder molto la sua frigidità, & humidità. Son di leggerissima digestione, & si corrompono molto presto nello stomaco quando e indisposto, & presto si tramuta nella qualita, & natura di quello con che sta. Se si usa di mangiarne

giarne  
siban da  
gano i ro  
se con un  
menze  
dice A  
faccian  
si torni  
quanto  
& dopo  
to quand  
molte, ch  
scoranno  
nell' Inu  
con acqu  
tersi in la  
no, & ch  
do il uas  
ben intie  
tano sub  
durran  
la seme  
nirti, &  
chi dice  
in acqua  
sue propri  
uino quā  
ni, & col  
no imper  
di scorza  
D  
L E Cipe  
Luarar  
reno forte  
grossa fra  
para, e ne  
e cauata

giarne spesso generano colico massimamēte nelle persone fredde, & perciò si han da condire con spetie, & mele. Le semenze son fredde molto, & pur gano i rognoni dell' arene, & disoppilano il fegato mondate peste, & cotte con un poco di acqua di orzo beuendola. Si fanno eccellenti queste semenze confette, & si conseruano senza altro nel suo uigore per tre anni. dice Auicenna che deono esser seminate ben sotto terra, & il medesimo si faccia nel seminar de i cocomeri, & che quando saran di quattro foglie si torni a coprir di terra fino alla cima, & che quando saran cresciute al quanto si debbano scauare, & rodergli le radici con vna punta di spina, & dopo si torni aricoprire. Et dice oltre di ciò che se si seminano ben sotto quando uerran crescendo si debban coprire fin alla punta tre o quattro uolte, che i cocomeri, & cocozze che saran così seminate, & studiate nasceranno senza semenza, & che accio uengano presto si debba seminar nell' inuerno in uasi pieni di buona terra, et letame, et si debba adacquar con acqua tepida, & che de di si debban mettere al Sole, & di notte mettersi in luogo aprico, & caldo, & nel cominciare a uenire il tempo buono, & che si cominceran a seminar l'altre si debban trapiantar rompendo il uaso, & interrando la terra così intiera, & accio che la terra resti ben intiera cinque o sei di inanzi non si adacqui, ma subito che si trapiantano subito si han da acquare, & se si seminaran con la punta a basso, produrranno piu zucche secondo il medesimo Abēcenis, et se si mette a molle la semenza in cosa lassatiua o cosa odorifera, le zucche hauranno quella uirtù, & quello odore. Accio che non generino uermi ne piccioli pedocchi dice che si debba metter acqua fetida in un panno, che si tenga a molle in acqua, & con quella acqua si adacquino, & non l'hauranno. Fra le sue proprietà nō fa mestiere di dir che sien buone per metterui dentro del uino quādo son secche, che questo è notorio massimamēte presso i pellegrini, & coloro che zappan le uigne, ma perche sien buone, bisogna che sieno impiecate ben dentro, e che sien perciò scelte quelle che son piu grosse di scorza.

## Delle cipolle, &amp; sue proprietà. Cap. 17.

**L**E Cipolle ricercan terra grossa, & sustantiosa, ben trita, et dolce da la uorare, & tanto leggiera che paia arena, & terra fredda, & se eterno forte, & duro non puo crescere, & perciò e bene che con esser terra grossa sia anco leggiera, e bisogna che la terra bene stabiata, posata, zappata, e netta di pietre, et herbe, et anco non basta che la terra sia zappata e cauata una uolta sola, ma due, e tre, et se la terra nō sia bene alletama

Cres. lib. 9.  
cap. 23.  
Pal. Feb.  
cap. 23.  
Apri. ca. 3.  
Ottobr.  
cap. 11.



Nouembr.  
cap. 6.  
Plat. lib. 3.  
Plin. li. 19.  
cap. 6.  
Teof. li. 7.  
dell'hist.  
Auic.  
Maguin.  
par. 3.  
Diof. li. 2.  
ca. 137.  
Aui. li. 20.  
cap. 7.  
Arist. pro.  
par. 1.

ta prima che si seminin si trapiantino, stabisi subito pur che sia cō letamò  
bē marcito. Dice Abencenis che le cipolle fa bene in terreni uermigli pu  
che sieno leggeri, & nō duri. Semināsi di due sorti, l'vna e di sua propria  
semenza, & l'altra e delle sue proprie cipolle traponēdosi, et di queste che  
li trapiantan nasce piu seme. & si fa la cipolla picciola, & pe'l contrario  
quelle che si seminan di seme uengono piu grosse, & fan poca semenza, &  
percio, quando si uol hauer semenza assai, piantisi delle uetchie che  
gia hā germogliato in casa. Hor hauuto il buō seme, et bene essendosi stab  
biato la terra doue si ha da seminare le cipollette, semininsi di Settēbre,  
& Ottobre, et Nouēbre, & anco per tardino si possono seminare nel me  
se di Febbraio seminandosi sempre in giorno chiaro, & riposato, & che  
se sia possibile regni uento caldo secondo che uole Palladio, & sempre si  
feminino nel sminuir della Luna, & dopo il mezzo di. Se poi che s'ann  
feminare ui pauerà sopra, nō si adacquino, ma se sia tēpo asciutto, adac  
quinsi in ogni modo, & nell'Innerno se fian alquanto nate, & picciole  
bisogna che sien coperte con qualche cosa di notte, & se sarà di caldo o  
temperato, & sereno, scuopransi, & se nō, non si discuoprano. Il tra  
piantar di esse ha da esser quando son già grandicelle, che poi alcune si se  
minan piu per tempo che l'altre, & altre piu tardue. Così ha da esse  
re al trapiantar secondo il tempo nel qual si seminarono, & sempre nello  
sminuir della Luna, si posson trapiantar fra l'altre ortaglie, ma maggiori  
e migliori diuēgono da se istesse. Nel trapor si se gli ha da spuntare le pic  
ciole foglie si son lunghe, et troncarli fin parte delle barbette lasciandose  
gli un dito al trauerso, e nō piu di esse. Et nō si traspogano molto sotto ter  
ra, che le cipolle si creano nella superficie della terra, et piglian così presto  
che ancora che non si sotterrino mettono la radice in terra, & uiuono, &  
questo e poco poi che riuerdiscono, et germoglian sospese all'aere come ue  
demo da se istesse senza toccar la terra. Si deon trapiantar sendo possibile  
in tēpo nuuoloso, et sul tardi, e se sia tēpo asciutto adacquinsi in su uer la  
la sera quādo sia uenuto il fresco. Son le cipolle tātō uiue, che se solo si tra  
pianta, et mette in terra quel solo germoglio che fanno da se istesse con il  
suo picciolo capo, & sue barbe, pigliano, & parimente pigliano, et cresco  
no se se gli taglia capo, cō due dita, ma prima che comincino a germoglia  
re, & quello si semini che piglia. Si ha da trapiantar rare, acci che crescā  
piu i capi, et come io dissi taglin si alquāto delle frondi in tempo che nō pio  
ua, che se pio ue entra l'acqua pi tagli di esse foglie, et molte uolte i quel  
luogo si marcisce, ouero si riscalda. Si ha da scauare, & zappare molto ac  
cio che sia la terra spogiosa, et molle che in questo modo uerrāno a crescer  
piu, et sarāno assai migliori, se fra esse si seminerà dell'Assadrea o qualū  
che

che altra herba di buono odore. Di esse son migliori quelle che son rotonde che non son le piante, & assai piu dolci, che per la maggior parte son piu dolci anco le bianche, che non sono le rosse, ancora che questo non sia di continuo, ne sia in cio regola certa, che molte uolte le rosse riescono piu dolci, & questo prouiene che oltre che son le semēze di quella natura, & qualità, suole causar lo esser nate in terreni buoni, & con molta acqua, et letame, et cosi si crean grandi con la scorza grossa, & dolce, ma delle tali si uol sempre procurar di hauer la semenza, & doue non è la terra, come ho detto abbondante di acqua, & bene stabiata diuēgono picciole con le scorze sottili, & molto secche, & queste tali han poco odore, cattiuo, & dan dolor di testa per esser piu fumose al cervello, & quelle che han da seruir per semēze se gli ha da metter qualche stanga doue possano appoggiarsi, accioche non si spezzi, & quelle che germogliano in casa si posson porre opiantar in ogni tempo, ma è meglio sempre di anticipare che uengono a nascere, et crescer piu presto, & riusciran queste piu dolci che quelle di semenze. Lo irrigare, e adacquare di esse ha da esser quando è l'hora già uerso la sera, & che si è ritrescato il tempo, & anco è meglio dopo che sia passata la mezza notte, che prima, e deonsi satiar bē d'acqua qualunche uolta si inacquano si han da coglier quando la porretta si ue da esser benē asciutta. & nello sminuir della Luna. & in giorno riposato, & chiaro, & dopo il mezzo giorno, & in questo modo si uerranno a conseruar piu lungo tempo, et se si lasciā star piu tornano a germogliar di nouo, o si marciscono, et quādo son colte tengansi al Sole, accioche si asciughino. Dice Auicenna, che colte che son le cipolle si debbā metter nell'acqua calda, & poi si mettano ad ascingar che si conseruan piu lungo tempo senza germogliar in cosa da esse istesse, ma io nō credo che sia buona regola. Plinio dice che si debba metter fra la paglia, et dice Auicēna, che debba esser di orzo, & che sia separata l'una dall'altra, che si conserueranno piu. Altri dicono che si conseruan meglio tagliandosegli il picciol capo del rapollo, ma io penso che tagliādusi quini. si fraciderāno. Et dice di piu Auicēna, che se si trapongono sotto una tegola o pezzo di pignatta saran maggior capo. Le cipolle han molte buone proprietā, et anco n'hā delle cattine. buendosi acqua cattina, & mangiandisi le cipolle l'acqua nō nuoce, che hā questa proprietā di tor uia la mala qualita dell'acqua, da buon color à la faccia a quei che sō soliti di māgiarne. Se si pestano, et si mettō sopra las berrugas, dicono che la fan istirpare fuora, prouocā l'orina, fa uia la lussuria, et prouoca la purgatiō delle dōne, massimamēte cotte, et cosi fanno abbōdar il latte a q̃lle che allattano. Il sugo di essi gittato pe'l naso le purga, arrostita gionua cōtra la tosse, schiara la uoce, et fa risoluere



Et tor uia le uiscosita del petto, perche in qualunque guisa che si mägiano nettano il cannone, che ancora che esse sien flemmatiche nondimeno ha proprieta di istirpare. Cruda danno appetito, perche sonu aperitiue, et aiuta no alla digestion, peste. Et messe sopra le abbrusciature lieuan il dolore Et poste nel medesimo modo con sale, Et ruta sopra la morsicatura del cã rabbioso gioua, Et il medesimo effetto fa contra le ponture delle ueste, Et di altri animali uelenosi. Le cipolle dan sonno, Et se se ne usa di mangiar di continuo genera la modorra, generan dolor di testa, san perder molto della memoria, turban l'intelletto, san sognar sogni graui, Et spauentosi, son uentose, son buone contra la tegna fregandosi la testa con esse, l'acqua d'esse cauiata per lambicco schiara la uista, Et dicono fare il medesimo effetto il sugo d'esse, ma questa ricetta del sugo io non l'ho prouata, ne anco l'ho per certa, perche uedo ch'il solo odor d'esse, fa male agli occhi. Di soppillano il segato, curan la iteritia, Et dan sete. Dicono che se si pone una cipolla sopra la carne cruda per quanto puo arriuar l'odor d'essa ci polla non si approssimara mosca alcuna. Coloro che haueffero qualche ferita, o piaga uecchia non ne mangino, massimamente cruda, che infiammano Et attossicano molto le piaghe, anzi che non si de toccar piaga alcuna con la mano chi l'ha maneggiata, perche gli farà quasi incurabile. Quelle che si conseruano per hauerne semenza, s'han da cogliere dopo che saran maturati, Et fatti negri i granelli d'esse, Et non prima, Et metterle bene al Sole. Le cipolle germogliano nello sminuir della Luna, Et crescono, Et nel crescer della Luna mancano, che è contra la natura dell'altre piãte, et per questo come dissi, si deue seminar nello sminuir della Luna, Et per ha uerle a mangiar crude è ben d'ammaccarle alquanto, Et farle stare in acqua fredda, ouero senza ammaccarle metterle in acqua mutandogli la qualche uolta, Et poi metterla alquanto in aceto, cosi saran piu dolce, Et non seran cosi fumose, ne pnzzaran tanto come farebbe senza questa diligenza.

Delle Carote, & Pastinache.

Cap. 18.

Plat. lib. 3.  
Cresc. li. 6.  
cap. 96.  
Col. li. 12.  
cap. 3.  
Pal. Feb.  
ca. 24.  
Ottob.  
ca. 11.  
Plin. li. 19.  
ca. 5.

**Q**ueste due sorte di radice pone il Platina in vn medesimo capitolo ancora che elle sien differenti ne i lor colori che le pastinache son bianche come i nauoni eccetto che son piu sottili, Et lunghi, Et le carotte son della fazzione de i naoni ne piu ne meno, eccetto che una è del color de i naranci, Et altro tanto rosse che tiran quasi in nero. Voglion terra grossa, ma pur che sia leggiera, che se

laterra  
mglione  
tute rac  
sa, epin  
cò stable  
naoni,  
Agosto  
gior par  
sia la te  
cardi, ch  
bre, & p  
si semina  
qua, et s  
rare, acc  
no. Vero  
che sia b  
questa di  
na una u  
dice be s  
sarà uti  
molto u  
poste m  
nache o  
la (che d  
de, & se  
Son tutte  
nodrime  
dropisia,  
dimento  
frigerle  
buone ar  
te, sale, &  
mettendo  
tile eletta  
in acqua  
ro intiere  
specie, &  
esser piu  
le carote

la terra è dura nō puo far buona radice, che tutte le cose che gittan radici uogliono terreno agil che sia bē sotto, & la terra ben zappata, e netta di tutte radici. & di herba, ma le chiriuie ricercā la terra alquāto più grossa, epin fredda che col freddo diuēgono buone. uoglio terreno stabiato, & cō stabbio ben fracido. Le pastinache molu le seminā da per se, altri fra i naoni, & carote. le carote si seminano di Maggio, et di Gingno. et anco di Agosto, et si posson seminar anco piu tarde, che ne gli orti quasi la maggior parte delle semēze si posson seminare in ciasū tēpo presupponēdo che sia la terra ben adacquata, & stabiata, ma le chiriuie si seminano piu tardi, che si posson seminar anco di Ottobre, et Nouēbre. et anco di Decēbre, & parimente di Febbraio perche posā nascer nella Primavera. Deon si seminar nelle loro arole accio che si possan adacquare mancandogli acqua, et seminate che sono deono esser subitamente inacquate, et seminarsi rare, accioche possan pigliar buona radice, che queste piāte nō si trapōgono. Vero e bene che se quando son piccioline si traspiantaranno in terreno che sia bē scanato sotto, et bē zappato si verran a fare assai migliori, ma questa diligeza e superflua. Se il tēpo fosse secco, adacquinsi ogni settimana una uolta fin tūto che sieno alquāto grādette, che dopo per hauer la radice bē sotto non han bisogno di esser adacquate, uero e bene piu tosto gli farà utile che danno, & anco per quelle che son senza semenza, gli fia molto utile il traporsi, quando son piccioline con la sua terra, & che sian poste molte rare, accio diuengano buone, & la semenza sia di quelle pastinache o carote che hanno il cuore molto sottile, & la fronte molto picciola (che comunalmente noi chiamamo semine) & di quelle delle piu grande, & se e possibile si debba seminare nel principio del crescer della Luna. Son tutte due calide, & di dura digestione, & dan poco sustentamento, et nodrimento al corpo. Son buone acconcie contra la tosse, contra la bi dropisia, & dolor di costa, & dell'vna, & dell'altra si puo far buon condimento cotto alquanto, & cauatagli il maschio di dentro, o in caldaro o frigerle con farina o in pasta rara, & liquida inuolte, & son anco molto buone arrostitte sotto la bragia che nette bene, et tagliate a minuto cō acete, sale, & l'olio, et con alquanto di cannella se ne fa una gentile in salata mettendoui alquante foglie di petrosimolo. Si fa delle carote molto gentile eletuario cauandosegli quel cuore, & medolle di dentro, et cocendosi in acqua, & dopo che son raffreddate metterle a cuocere in mele o zuccaro intiere o tagliate, o uero peste gittarsegli sopra cannella o altre buone specie, & percio son migliori quelle che tirano in giallo, che le rosse per esser piu dure, & solidi. Tutte han uirtù di far orinare maggiormente le carote, & di pronocar il fior delle donne, & tagliar la colera, & ol



# LIBRO

tre le carote per esser calide, & far orinare son buone per le bestie nel tempo dell'inuerno che le purgano, & se gli lieuan la tosse, le foglie delle zanaborie son purgatiue, & assotigliano molto & corrompono se se da gran quantità alle bestie, & perciò nel dargliele bisogna di hauer consideratione di dargline moderatamente, & le foglie delle pastinache peste, & messe sopra le punture delle ueste giouan molto. Tutte generan cattiuo sangue, & grosso, & perciò non la deon molto usare coloro che han roga o si mile bozze ne per sona, o morroide, e simili mali. Empiono alquanto, e comouon la lussuria, & son parimente uentose. Delle zanaborie son migliori quelle che hanno color uiuo come sangue che son piu tenere che l'altre, cotte, & date con semola alle bestie le ingrassan molto, & gli son sane.

## Dei Cocomari, & Pinos. Cap. 19.

**I** Cocomeri, & pipini si seminano di un medesimo modo, & ricercano un medesimo terreno, & perciò io gli metto amendui insieme in vn capitolo. Vogliono la terra qual io dissi delle zucche, & ne i medesimi tempi che si seminano che è di Marzo, & di Aprile. Vogliono terra humida & sustantiosa, & stabbata con stabbio molto fracidato, & che lo stabbio sia ben meschiato con terra, & accio che riescano piu dolci, & piu saporiti tengasi a molle per duo giorni la semenza in latte di pecore o in acqua melata, ma è meglio in latte & riusciran bianchi, & molto teneri. Si possono seminar in tempo secco, & in grasso, quei che si seminano si fanno piu presto, ma sono assai migliori quei del secco. Se sopra di se gli gitta poluere si fan molto gentili, & saporiti, & dolci, & dopo che sien nati se si adacqueranno sia in modo che l'acqua non tocchi piu oltre che la radice del cespuglio, che se toccano essi diuenteranno acquosi, & cattiu. Si han da lauorare, & sarchiare i piedi de i cespugli di essi stirpando l'erba cattiu che gli nasce appresso, che ancora che dice Palladio che gli fa utile, & quando si sarchieranno o in qualunque altro tempo pigasi ben mente che non si suella la radice di essi, che si fanno amari. Dice Columella che doue non si ha da irrigargli si seminano di questa maniera: Faccian vn solco ben profondo quanto quasi duo palmi nel mese di Febbraio, e nel profondo di esso pongasi atquanto di paglia, e dopo nel mese di Marzo gittisi sopra della paglia terreno molto bene stabbato, & la semenza sopra, & come uerran cosi crescendo uada segli crescendo della terra fin che sia uguale col solco, & in questo modo durerà il suo frutto, tutta la State, & sia di miglior sapore che adacquandosi, & in qualunque altro modo che si semini pongansi insieme sei o sette grani di seme in modo che

che l'vno non tocchi l'altro, che si guastano, & in questo modo fara maggior ceppa. Dice Palladio che se la semenza si mette per alquanto a molle in olio di gelsimino, et si fregherà in vna herba che gli chiama culex (che io non ho potuto intender qual herba sia) fara nascere i cocumeri, & pipini senza seme. Quato a quel di metter la semenza a molle in olio a me non pare. Dice Auicenna che acciò che non habbia il frutto che nasce dietro semenza che quado i rami sarà sopra la terra lunghi quato un braccio, che si insotterri ben di sotto la terra tutto dalle punta in fori, et che ciò debbe farsi tre o quattro uolte, et dice ancora che se si seminerà la semenza di essi co la punta a basso produrrà piu frutto, & sempre sia questo per regola ferma che quado si uorrà queste semenze seminare, di tenersi prima alquanto a molle o in acqua, o in latte o in qualche altra simil cosa fin che comincerà a germogliare, et così nascerà piu presto Per hauer de i cocumeri, & pipini a buon' hora, piglisi uasi di terra con fondo di sotto, & in esso metasi buona terra, & bene stabiata, & quini si debba seminar questa semenza, & irrigare, & inacquare con acqua tepida, & quando fara sole cauisi fuori al Sole o si metta presso il fuoco, & quando è freddo metasi questo uase in luogo caldo come sarebbe in stalle fra lo stabbio, et questo si puo far un mese, & mezzo, inanzi che sia il suo debito tempo del seminarle, & nel tempo che si hauràno da seminar gli altri di semenza facciasì una buona fuffa, & spezzi si il uaso sottilmente, & quini pongasi qui quel ceppo con la sua terra, & piglierà molto bene, & in oltre uerranno assai piu presto de gli altri. Et questa sorte dice Plinio che a Tiberio Imperador di Roma se gli ne dauan tutto l'anno, & con questa medesima regola si haurà meloni a buon' hora, & altre ortaglie che si sogliono gelare. Mette un'altra maniera Teofrasto dicendo che dopo che i cocumeri o pipini han prodotto il suo frutto che se gli debba tagliar i rami, et coprir ben le radici con la terra, perche sia ben guardata dal freddo, & non appaiano, & che nel tempo che si semineran gli altri nasceran questi & che per hauer già le radici fatti, et ben radicate saran piu per tempo che quei che si semineran di nouo, che la radice de i cocumeri uiuon piu d'un anno, come dice Aristotele, et se di quei che sarà seminati in secco si metteranno a molle le sue semenze in cosa odorifera saranno odoriferi, et se in lassatina saran lassatiui. Se quado sono i cocumeri in fiore si metton dentro una canna forata da una banda, & l'altra saran così lunghi come quella canna, & se si mettono i pipini in una piccola pignatta che habbia dietro qualche forma o faccia di figura la medesima figura haurà quel pipino impressa in esso, & acciò che uengano a maturarsi a buon' hora dice Columella che si seminino alcune rame di spine grosse in luogo molto esposto



Ho al Sole, & che sieno alquanto profonde, & dopo che hauran ben preso, tagliasi ben sotterra pur che non jè gli guastino la radice, & che nel uano di essa si metta il seme dell'ortaglie, et subito si cuopra con terra bene stabilita, che è vn modo come il seminar de semenza, è qui nasceranno molto bene, & diueranno migliore doue nascerà qualche spina senza stirparla de li, dandogli vn taglio per cacciarui dentro il seme. Quando si sorba la semenza de i cocumeri elegansi quelle semenze che sieno piu lunghe, & sottile di tutte l'altre che nasceranno prima, et che sñ piu uicine alla radice. Sono i cocumeri molto inimici dell'olio tanto che ponendosi appresso di esso si piegheranno al contrario, & se se gli mette dell'acqua di sotto si stenderanno. Doue sono cocumeri o pipini che sieno in fiore, dice Columella che non debba appressarsi donne, maggiormente quando hanno la infermità loro, come disse nel capitolo delle zucche. Quanto sono piu uerdi, & piu piccioli sono migliori i pipini, & cocumeri, che dopo l'esser grandi, & ben maturi nò uaglian niente che per esser pieni di semenza, et di humori piu sono nociui. Dice Abecenif che se si metteran bñ a molle in salumora staran freschi tutta la State. Dice Aristotele ne i suoi Problemi che se si semineranno presso qualche pozzo, & quando son piccolini si rinoltano facendoli pender dentro il pozzo, pur che non arriuino all'acqua, che quiui si cōserueran uerdi tutto l'anno come disse delle zucche, ma ha da esser il pozzo molto coperto che non ui entri aere alcuno. I cocumeri son migliori che i pipini che son di piu leggiera, & facile digestione che non sono i pipini mangiandone pochi, et quando si mangiano i piccioli tolgon la sete, ma quando se ne mangian troppo vègono a generar crudetza nello stomaco, & sono indigestibili, & generano lunghe infermità, raffreddano il gran caldo, non sòn tanto dannosi a quei che faticano in campagna come a coloro che sono otiosi all'ombra, & a prender si piacere, & sòn molto cattiuu per le persone flemmatiche, & humide, a piccioli toglie molto della sua malignità & acquosità il sale, & i cocumeri si deuerebbon mangiare con mele, & anici. Son migliori i pipini, & cocumeri di siccità che di humidità, per non esser tanto humidi. Se qualche vno hauesse mancamento di cuore che procedesse da causa calida, odorando i cocumeri subitamente gli fa tornar in se, & se alcuno hauesse bruciore di occhi pò gasigli vna fetta di essi di sopra, & leuerà l'ardore, ma percioche con la sua gran frigidità non babbino a far male tengasi poco tempo posti. Le foglie di essi peste, & messe sopra della morsicatura del can rabbioso, gioua. Plinio dice che si debba mescolare con vn poco di vino, & nel medesimo modo gioua contra la morsicatura de i cento piedi.

Del Coriandolo. Cap. 20.

**I**L Coriandolo vuole, & sopporta qualunche terra, ma quanto è piu gras-  
sa migliore diuenta, e ne i giardini, & orti diuengono molto grossi, ma  
non cosi buoni per la molta grassezza, come sarebbon se nascessero fra  
i solchi del frumento doue non è letame o non tanto quanto è ne gli orti.  
Vogliono piu presto aere caldo che freddo. Questa è una sorte di spetie  
come hora dirò. Se si semina per hauer di esso i grani, si ha da seminar so-  
lamente nel tempo della Primavera, ne seminandosi per mägiarlo uerde  
si puo seminare di Febbraio, Marzo, Aprile, & Maggio, et anco in tutto  
l'anno, eccetto nel tempo dell'Inuerno che alhora per i gran freddi non na-  
sce quanto al seminare. Nasce piu presto di semenza uecchia che di se-  
menza nuoua, & accio che nasca piu presto è bene di tener la semenza a  
molle per dui o tre giorni inanzi in acqua. Se si semina di semenza nuo-  
ua prima che si secchi nascerà assai piu presto che di semenza uecchia ne  
di quella che sarà curata. Si puo seminar da per se, & anco insieme con  
l'altre ortaglie, è per tutto migliore quel che nasce in luogo esposto al Sol  
che quello che si crea all'ombra per non baner tanta humidità, per doue si  
ha da seminare è meglio letame di sterco di capre o di pecora che niuno al-  
tro, secco, & caldo, & uerde e freddo secondo che dice Auicenna, ancora  
che sopra di ciò sia gran contesa fra lui, & Galeno. Se uerde pesto sia mes-  
so sopra qualche infagiioni calde le risolue, & cura, conforta molto la te-  
sta, & gioua molto allo suariamento del ceruello, & piu il secco che il uer-  
de, & massimamente all'angoscia che uiene per eccessiuo caldo, & anco a  
quel che nasce da flemme, da sonno, & piu il uerde che il secco, & il uer-  
de fa uiuace la lussuria, & il secco la tempera. Dice Marco Varrone, che  
pestato il coriandolo & con aceto si mescola, & pone nella carne, che tut-  
ta la State si conseruerà senza guastarsi. Se si pesta, & pone sopra l'encor-  
dio lo risolue, se pesto si mette anco con miglio, & una passa sopra le scro-  
fole o simili cose le impedisce. & sopra le abbrusciature con latte di don-  
na se il granello, & seme di esso sia messo a molle in buono aceto conforta  
molto lo stomaco, & non lascian salir i fumi di essi alla testa, mangiato  
dopo pasto duro riposa lo stomaco dal uomito, se uerde se ne mangia mol-  
to da tristezza al cuore, & il uerde da mangiare ha da esser del nouello  
che quel che è già granato non ha molto buono odore ne sapore. se qualche  
uolta i cani mangiano di questa herba col suo seme gli fa gran male che  
gli è uelenosa, & se la sua semenza o uerde o secca sarà beuuta cō uin dol-  
ce accèderà molto la lussuria, ma guardisi molto di non mangiarne oltre

Pal. Feb.  
ca. 24.  
Marzo c. 9  
Aprile c. 8.  
Crete. li. 6.  
cap. 28.  
Col. lib. 6.  
ca. 20.  
Ico lib 7.  
del'hist.  
li. 4. de cau-  
sis.  
Sant'Isido-  
ro.  
Hortus sa-  
nit. lib. 16.  
ca. 137.  
Diod. li. 5.  
cap. 63.  
li. 6. ca. 9.



il douere che fa gran male secondo che dice santo Isidoro, questa semenza secca da buon odore, conforta lo stomaco, & e molto buona contra la uen-  
tosità, benuto il grano di esse con acqua di borragine gioua molto al tre-  
mor del cuore, & impedisce lo sputar del sangue. Questa herba accorta la  
uista, & l'acqua, & sugo di essa quietà il lagrimar de gli occhi meuiendo  
uelo sopra. Il succo è buono per coloro che patiscono il mal caduco perciò  
che allegria molto. Il preparato mangiato dopo pasto gioua contra il mal  
odor della bocca che proceda dal petto l'usarlo molto, & massimamente  
il uerde è molto dannoso come dice Dioscoride, che lo pone per quasi ue-  
lenoso.

Del Finocchio, & delle sue proprietà.

Cap. 21.

**I**L Finocchio si semina di suo grano, o semenza, ancora che si puo simil-  
mente piantar di sua radice trasponendosi intiere quando son picciole,  
& anco quando son grande se si caua ben la sua ceppa intiera, & se si ha  
da seminar per Febbraio si in parte calda, & esposta al Sole, di Mar-  
zo si puo por in terra piu fredda, ancorche effo di sua natura patisca ogni  
sorte di aere, & terra, ma migliore uiene in paese caldo, che in  
freddo, & in terreno cretoso, ma fa bene in terreno casalengo, &  
anco si puo seminare nel mese di Dicembre se sarà in paese caldo, &  
terra asciutta. Di semenza nuoua nasce migliore che di semenza  
uecchia. è in Italia, & massimamente in Firenze vna sorte di fino-  
chio molto dolce, che quando è uerde è di gentil sapore, & odore.  
Et se quando si seminano i grani di effo si mette in vn fico forato nasce  
ran di essi finocchio dolce, & soaue al gusto meglio che in niuno altro  
modo, ò che quando viene il uerno se gli taglino tutte le canne fin uici-  
no alla terra, & si cuopran bene con letame di sterco di bue sarà piu  
dolce il finocchio. Al seminare, perche di vn grano o dui nasce la  
pianta molto debole, si deono seminare otto ò diece grani insieme uniti,  
& anco mettendosi a molle per dui di in latte o in acqua melata, riuiscirà  
poi il finocchio dolce, non di tanto sapore però quanto quel che si se-  
mina, messo nel fico come ho detto, & questo è quanto al seminar  
di effo. Se ha comodità di luogo, & terreno grasso si fa molto gran-  
de, ma non di tanta virtù quanto è quello che è in luogo asciutto.  
Si semina nella Primavera, & ancora che si possa seminar in altri  
tempi, alhora è migliore. Vuole piu tosto terreno leggiero, arenoso,  
& casalengo, che terreno grasso, & morbido, & il trapiantar di effo ha

Cresc. li. 6.  
cap. 46.  
Pal. Febbr.  
cap. 24.  
Plin. li. 18.  
cap. 72.  
lib. 19. c. 9.  
li. 20. c. 13  
Pla. lib. 3.  
Maguin.  
part. 3.  
Auic. li. 2.  
cap. 181.  
Hortus sa-  
nit. lib. 1.  
cap. 189.  
Dios. li. 3.  
cap. 75.

da esser nel tempo che è picciolo, & che vuol cominciare a germogliare. Il finocchio ha molte buone proprietà, & prima schiara la uista, & netta & purga gli occhi se sono lauati con l'acqua di esso, ouero masticandosi a digiuno. & con quella salina sieno lauati. Et dice Plinio, che i serpi quando nel tempo della Primavera escono dalle lor grotte doue sono stati tutto l'inverno, si uanno a fregare a i cessugli del finocchio solo per schiarirsi la uista. & spogliarsi della uecchia spoglia, e che la gente ueduta questa esperienza, conobbe esser molto appropriato alla uista, che liena i panicoli che la impediscono, & l'ardor che in essi suol uenire, essendo uerde, o cotto in acqua il secco, & beuuto quella acqua fa abbondar molto il latte a quelle donne che allatano, ma miglior giouamento, & profitto fa il uerde, mangiandosi è apritiuo, che fa orinare, & dissoppila il segato, & il bazo, & prouoca il fiore o mese delle donne. l'acqua o uino nelqual sia stato cotto il grano del finocchio beuuto, cura il dolor dello stomaco, che nasce da frigidità o uentosità, & lo conforta, & il granello di esso gioua molto, & aiuta la digestione, & gioua molto beuuta alle febre antiche con acqua fredda, & gioua anco alle enfiagioni dello stomaco, & lieua il uomitto secondo che dice Auicenna, & Plinio, ma Maguino dice il contrario. Verde entra ben con l'altre herbe in salata, maggiormente freddo, & secco si adopra in condimento di molte uiuande, cotto in uino è buono per le morsicature di alcuni animalletti uelenosi, fomentandosi con esso la morsicatura, & la radice di esso pestata è buono contra la morsicatura del can rabbioso posta sopra di essa, & beuuti i grani di esso in uino è buono contra le morsicature de gli scorpioni, & altre simile bestie tossicose. Posta la sua radice pestata nell'orecchia, ouero il sugo di esso ammazza i uermi che ui nascono, fa gittar fuori l'arenelle della uestica, & rompe la pietra, maggiormente se si è generata da frigidità. Si suol far talhora una gomma nelle canne del finocchio, laquale posta sopra gli occhi schiara con facilità la uista, & se alcun dente duole postauì sopra mitiga molto il dolore. Ha infinite altre proprietà che faria cosa lunga il raccontarle. è di piu sorte, ma nella proprietà chi piu, & chi meno, al fin è uno medesima cosa, la sua semenza o grano si coglie nel principio dello Autunno, & si conserua ben per tre anni per medicina, che per semiuare bisogna che sia noua. è di sua natura di difficil digestione, & in oltre se si usa da mangiarne molto corrompe il sangue, & da poco nodrimento, massimamente il uerde.



Oref. lib. 6.  
cap. 38.  
Pal. Gen.  
cap. 14.  
Feb. c. 24.  
Teof. li. 3.  
de causis.  
lib. 7. delle  
histor.  
Mag. pa. 3.  
Ortus san.  
li. 1. c. 140.

**V**Oglion le latuche terra grassa, & agile & ben stabbata con letame molto ben fracido, & la terra deue esser ben zappata, & canata, & si puo seminar tutto l'anno, se la terra haurà abbondanza di acqua, ma il miglior seminar è nel tempo della Primavera, & anco nel principio dell'Autunno si fanno buone, ma non tanto, & se si uorran jeminar nel fin dell'Autunno perche habbino da uenir per l'inuerno bisogna che sia in luoghi caldi, & esposti al Sole, & terre ben stabbate con letame ben marcio, che ancora che le latuche non siano tanto abbrusciate dal gelo come l'altre uerdure, con tutto ciò non nascono se i geli sono eccessiui, & non faran si bene in crescere dopo che sien traposte, & siano sempre come languide, & secche. Si seminano in arole come i cauli, & per il tempo che si seminano è buono il letame, & sterco di palombi che sia ben fracido, purché non sia molto in poca quantità, & mescolato anco con altra sorte, per che solo abbruscia molto, che essendo gittato moderatamente aiuta molto a farle nascere & se è troppo abbruscia le ortaglie. Questo è similmente molto buono per il cipollino, & petrosemolo, & per le ortaglie che tardano a nascere che con esso nascono piu presto, & con questo letame uogliono le arole piu acqua. Il lattuchino nasce molto presto che in quattro o cinque giorni nasce, & al piu tardi in sei. le lattuche son di molte sorti ma tutte ricercano un medesimo lauoro, e quelle che son tanto uerdi che tirano in nere, & quelle che han le frondi molto rosse si possono meglio seminar dell'Inuerno, & altre che son molto crespe, & si seminano di Gēnaio, & Febraio, & altre piu lunghe di Marzo, e di Aprile, e chi le uorrà hauer per l'Inuerno, seminele in luoghi caldi, & esposti al Sole. Di tutte le migliori son quelle che son piu crespe per esser piu tenere, & piu saporite, & dietro di esse l'altre che si stringono, & raccogliono da se istesse, uero è che queste fanno il festuco & semenze piu presto che niun'altra. Quelle che hāno le frondi assai piu dure sopporta meglio l'Inuerno, e si possono seminar piu presto che l'altre. Si trapogō bē le lattuche quando son già sei foglie, e se quādo si trapogono se impiastrano le radici, & i tronchi di essi cō letame di uacche o di capre o di pecore diuerranno assai migliori, e saran piu saporite, tagliando segli però le barbe che si uedranno troppo lunghe. Bē so io che dirà qualche ortolano che questa diligenza che io insegno sia superflua perche in qualunque modo le lattuche, uengono buone, ma sia certo che la diligenza le fa piu saporite. Dicono Palladio, e Plinio, che se si pigliano quelle ballotte di sterco di capra, e con una lesina si foranno, e

con

con destrezza se gli cauera tutto quel che han dentro, & in quel forame  
 si mettera una semenza di lattuca, & una di nasturtio, o di radice oruga  
 & albahaca, & dopo si impiastrino quelle ballottine cō piu sterco di quel  
 medesimo, & si ponerà in terreno ben stabiato, che la radice o rafano cre  
 scerà uerso il basso come suole, & che la lattuca hauerà in se alquanto del  
 sapore dell'altre piante o semenze, ma questo si ha da fare nelle latuche  
 che nō si hā da trapiantare, ma per uolerne far vn. presente, & mostrar  
 questa esperiēza, & lo possa essercitar colui che ha carico di giardini di  
 gran signori, che non è consiglio mio che lo debba fare quello ortolano che  
 uende le sue ortaglie in piazza. E ui è un'altra bella ricetta. Piglisi ani  
 ci o finocchio o altro seme che habbino buon odore, & gagliardo, & que  
 sto seme spezzisi alquanto, & piglisi alquanto dello sterco di capra, &  
 mettanti in mezzo il seme della lattuca pe'l mezzo del seme che ho detto  
 spezzato, & si empiastrino ben insieme, & semininsi, & dopo che saran nate,  
 & cresciute alquanto traspongansi, ma questa regola riesçe meglio nelle  
 lattuche che nō si adacquano, ma si pongono nella Primavera in luoghi  
 esposti al Sole, perche l'acqua toglie molto dell'odore, e sapore a qualūche  
 pianta, & perciò così ne i frutti come nell'herbe son piu odorifere, & an  
 co piu saporite quelle che uengō in secco senza molta acqua che quelle che  
 son troppo acquose, & se è pur necessario di inacquare, facciasì in modo  
 che quando si seminano sia la terra humida, & nō si adacquino fin che na  
 scano che sarà il sexto giorno o li uicino, & in quel tempo piglierà parte  
 di quelli odori dell'altre herbe, & per poco che alhora ne pigli, crescerà  
 con l'herba, che come dice Teofrasto per poca che sia la mutatiō nella piā  
 ta quando è picciola, o nella semenze sempre cresce con l'albero, & con  
 l'herba, & che della sorte che sia la semenza di tal sorte crescerà la pian  
 ta di essa, & in quello stabbio che si apparecchia con quelle semenze peste  
 si possin piantar molti grani di lattuca, perche piglian la uirtù, & dopo  
 si possono molto ben trapiantare ogn' uno da per se, & così si puo multipli  
 care in molti piedi di lattuca questo odore, & senza spesa ne fatica, &  
 dice in oltre Palladio che si puo far molto bene di vn'altra sorte, & è che  
 si spianti la lattuca quando sia alquanto grandicella, & se gli lievin le fo  
 glie piu basse, & in quella ferita del tagliarle si debban metter quei gra  
 ni o semenze odorifere, eccetto de i rafani, e si empiastrino ben tutto il tron  
 co con letame, & che si torni dopo a trapiantare, & adacquare, che poi  
 uscirà come si è detto. Vi è una sorte di lattuca che non cresce in alto  
 ma estende le sue foglie basse come nane. Dice Abencenis che si saran  
 no assai piu larghe, e maggiore se in qualche luogo aprico, & esposto al So  
 le si darà ben letame alla terra, perche queste sopportano meglio il fred  
 do



do dell'inuerno, & quiui si semini rare o si traspongano picciole, & si stab  
bi bene con letame di uacche, & dopo che cominceranno a crescer alquã  
to, se gli gitti sopra la cima un poco di letame, & così riusciràn migliori.  
Columella dice che queste tali lattuche ueneranno assai piu larghe se quan  
do son picciole se gli metterà sopra la cimetta tenera un pezzo di tegola  
che non lasci crescere ne eleuare in alto, & dice che si faranno le foglie  
bianche se quando sono piccioline se gli gitterà arena minuta di fiume o  
di mare fra le foglie, & si colligan insieme che siano come un sol cespu  
glio o piede. Questo si osserua di fare nelle lattuche che producono la semē  
za bianca, & non nell'altre. Si fanno piu saporite quelle che non si adac  
quano, ma queste non son buone piu oltre che per il tempo della Primavera  
ra, & in lungo bene stabbiato, & con letame molto fracido, & marcio, &  
quando si uorràn queste lattuche trapiantare bisogna appostare che sia  
tempo humido, o si adacquino subito di sopra, & se fa Sole è meglio di tra  
piantarle al tardi, & se è giorno nuuoloso, in qualunque hora del dì. Vo  
gliano le lattuche della State grande abbondanza di acqua, e si deono tra  
piantar molto rare, acciò si insacchino che è cagione che non germoglino,  
e facciano la semenza troppo presto, e se sieno i piedi di esse piantate trop  
po spesse lieuesene qualche piede per far che restino rare, e se da picciole  
mostrano che uogliono far tronco alto di semenza trapiantinsi in altro  
luogo quando cominciano a far quel tronco, che in questo modo diuengono  
anco piu tenere, & piu saporite. Ancora che lo spigar delle lattuche, & an  
co di tutte l'altre ortaglie piu lo cauisi il tempo caldo della Primavera,  
& il gran Sole, & quasi tutte spigano di Maggio piu che nuna altra orta  
glia, che ancora che una pianta sia uecchia non si spiga così presto nello  
Inuerno, come le nuoue nella Primavera. Vi è una sorte di lattuca che ha  
le foglie crespe, che pare che si uoglia serrare, e Platina le chiama lattu  
che serrate, et in Roma è chiamata inuidia, et in Spagna lattuche Romane  
& queste sono ueramente cicoree, e che sia uero ritengono anco di quello  
amaro, ma nõ tãto, perche sono cultivate, e queste si seminano in quel pae  
se per l'inuerno, e si trapiātano rare, purchè di lor natura si estendono per  
terra, e si semina in due o tre uolte l'anno, acciò ne sieno per il tēpo tutto  
dell'inuerno, e dopo che son grande si deono raccogliuer tutte da per se, sca  
uandole prima, che resti una radice, & lighinsi le foglie per le punte, &  
copransi con arena biāca, come si cuoprono i cardi, ma è molto meglio cō  
terra grassa, e bene alletamata, & si fan buone in luoghi ombrosi, e si ma  
turan meglio se l'inuerno sia pioviggioso. Et poi che son mature si cauano  
bianche, e son molto tenere, & saporite, & di amare che son di lor natura  
tornano dolci, & se questa diligenza non se gli usa, crescono da semenza  
restan

restan dure amare, uerdi, e senza sapore. Si han da seminar le lattuche se son da trapiantare da per se sole nelle sue arole, ma se non sono da trapiantare si posson seminare fra l'altre ortaglie come son radici rape, e caulo, e per questo han da ire rare, & ben sotto terra, e son solamente per l'inuerno queste di questa sorte, ma le lattuche migliorano assai se son trapiantate. Dice Palladio che nel sarchiare la lattuca, e tor uia l'erbe che le nasce a torno è meglio di istirparle con mano che con la sarchietta e che si deue zappare, e mollificar la terra molte uolte, perche crescerà meglio. Le lattuche si chiaman dal latte che hanno, & quando ne hanno assai non son buone per mangiare, maggiormente crude, ouero son così chiamate, perche se le donne che creano i figliuoli ne mangiano se gli genera nel petto latte abbondantemente. dan sonno o cotte o crude che sian mangiate, cotte si usano di mangiare da persone inferme, e stomachi delicati e se ui mette oltre l'olio l'aceto, & sale alquanto di zuccaro per temperare la frigidità che hanno. le lattuche, & anco ogni sorte di uerdura genera no sangue acquoso, elle & sue semenze accrescono il latte, & perche sien buone han da essere quelle che han l'effetto molto contrario al suo nome cioè che non habbino in se molto latte. le lattuche quanto son piu uerdi son migliori, perche son piu nuoue. Dice Crescentio che se si pesta ben la semenza di esse, & si meschi ben con latte di donna che allatti, & habbia partorito figlia femina, & si pone nelle sienes, che farà uenir sonno all'infermo che non potesse dormire, & anco fa il medesimo effetto la semenza di essa beuuta cō latte, & è migliore, e piu sana con acqua a quei che han febbre, dico con acqua, percioche il beuer latte non è sano per tutte le infermità. Per una infermità che si chiama Erisipila, & per certe aposteme calde (quando queste malatie non sian troppo uiolente) pestasi la foglia, e mettausi così pestata sopra, e gli giouerà molto, e per queste tali aposteme è bene di meschiarui un poco di olio rosato. le lattuche uerdi rinfrescan molto il corpo, & leuan la sete, & la tosse, & percio son migliori la State, che il Verno, mitiga molto la forza della lussuria, & beuuta la semenza di essa con acqua fa il medesimo effetto, perche raffredda i lombi & gli tempera l'ardore, accrescono il sangue. & mangiate crude generano la rogna, son migliore per i colerici che per i flemmatici, ne melanconici, son di facil digestione massimamente le cotte, son buone cotte cō castrato, o ucelli, pronocan l'orina, & crude impediscono con la frigidità loro alquanto l'embriachezze, & lieua molto la sete, e perciò l'Imperadore Augusto (si come era sobrio piu che uerun' altro signore de i tempi nostri che uan cercando occasione di embriacarsi) quando hauer sete per non bere mangiava una cima o tronco di lattuca. le lattuche con aceto sono appetitose,



titose, & rinfrescano, ma a chi l'usa molto accortan la vista, & se son net-  
te, & si puo far dimeno di non lauarle quando si uogliono mangiare, son  
migliori, perche col lauarle perdon molto della bontà, & uirtù che han-  
no, & l'acque in oltre lo fa uentose, & perdon molto della sustanza, e sua  
uità, & sapore, & per le insalate, massimamente nel tempo dell'inuerno è  
ben di meschiarui con esse qualche herba calida, come è petrosemoio, & si  
mile. Del tronco di esse si fan buone conserue mondati bene, e cotti alquã-  
to in acqua, & dopo in zuccaro, questa è una conserua eccellente per chi  
ha la terzana, & altre infermità che procedono da colera, perche rinfre-  
scan molto.

Della Senapa. Cap. 23.

**Q**uantunque la senape nasca in qualunque aere, nondimeno migliore  
uiene in paese caldo, che ne li temperati, & nel temperato meglio  
che nel freddo, uogliono piu tosto luoghi esposti al Sole che all'ombra.  
Ricercauo similmente terreno grosso, & molto ben zappato, & dolce, an-  
cora che in tutte le sorti di terreni nasca. Questa semenza è di tal qua-  
lità, che doue si semina una uolta non bisogna di hauerla a seminare piu  
uolte, perche de i granelli che di essa cadono essendo matura & stagio  
nata, si moltiplica, & torna a rinascere, che subito che il grano ca-  
de in terra riuerdisce. Questa semenza si semina in duo tempi, che  
se la terra è calda, & asciutta, si puo seminar di Ottobre, & Nouem-  
bre, & se sia paese, & terreno freddo o doue si adacqui si puo ben se-  
minar di Febbraio, & di Marzo. Vuol terra alletamata con letame  
molto ben putrefatto, uengono singolari nelle terre nuoue, & riposa-  
te. Ha da esser la semenza per seminare nuoua, che della semenza na-  
sce molto male, & anco è di cattiuo sapore per mangiare, & si conoscerà  
esser la semenza nuoua, che tagliandosi pe'l mezzo i grani si uedran den-  
tro uerdi, che se quel di dentro è bianco e semenza uccchia, se un di prima  
che semini si tenerà a molle in latte di pecora riuscirà dolce, al pauer mio  
la miglior parte che habbia in se la mostarda è l'esser forte, purché non  
sia amara. I mustardi quando son piccioli uogliono esser molto sca-  
uati, & netti dall'herba che gli nasce intorno, & vuol esser ben molli  
ficata la terra al pie di ciascun di essi cespugli. Dicono che quei  
che han da esser per farne, & hauerne semenza non deon esser tra-  
piantati, che non riescon cosi buoni, & cosi perfetti, ma quei che son  
per mangiare se si trapiantano dan la semenza piu granata, e si deon tra-  
piantare i cespugli, & piedi di essi quando sono di quattro o cinque foglie  
& per

Gref. lib. 6  
cap. 13.  
Col. lib. 11.  
cap. 3.  
Pal. Feb. c.  
24.  
Ottob. 11.  
Decemb.  
cap. 3.  
Plat. li. 19.  
cap. 8.  
li. 20 c. 22.  
Ortus san.  
li. 2. c. 40.  
Dio lib. 2.  
cap. 140.

& perche  
lo che na-  
deue trap-  
lo dico q-  
buona la-  
non far-  
i cespug-  
ladio,  
qualche  
sa danno  
bisogna  
to megli-  
piu temp-  
la eccelle-  
Saluato-  
questa se-  
è grande  
natura, &  
che per d-  
assottigl-  
glia la  
& dice  
pa si pe-  
con cio  
la testa d-  
cedon da  
ta, è mol-  
& calda,  
bra interi-  
ta, & è ta-  
fegato op-  
mangiata  
far le fron-  
porlo cos-  
ee per cau-  
in uino re-  
cosa mira-  
xia, & pe-  
chitto, &

Et perche io dissi che per semenza non è buono quel che si trapianta, quello che nasce da se stesso della semenza che cade dell'anno passato, quello deve trapiantarsi per mangiare, Et seminisi di nuovo per semenza. Io dico quel che dicono gli Agricoltori, ma io penso che sarebbe molto buona la semenza de i cespugli che si traporranno, Et che non solamente non sarà uana, ma molto granita, Et migliore, Et uogliono esser posti i cespugli, Et piedi di essa rari, accio che si allenuino meglio. Dice Paladio, che gli fa assai utile la poluere, Et uogliono esser inacquati qualche uolta se sia la terra molto secca, Et quando la senapa è secca gli fa danno la pioggia, Et perche i passari gli fan molto danno in mangiarla bisogna di procurar di scacciargli in qualche modo. La senapa è molto meglio colta nello sminuire che nel crescer della Luna, che si conserva piu tempo, Et tanta è migliore quanto sia piu forte. Si puo ueder la eccellenza di questa senapa nella sua forza, Et acutezza. poi che il Saluator del mondo ha assimigliata la uera fede al grano del senape, che questa senapa se ben ne i granelli è picciola, nella uirtù, Et sustanza è grande, Et gagliarda, Et di molte buone proprietà. E calda di sua natura, Et molto sana al corpo humano, Et assai piu per i flemmatici, che per chi son di altra complessione, perche ha uirtù di consumare, Et di affottigliare gli humori uiscosi, Et grossi, Et cacciargli fuore, Et taglia la flemma, purga marauigliosamente la testa, Et fa sternutare, Et dice Beda sopra il capitolo decimosettimo di san Luca, che se la senapa si pesta sottilmente, Et sia mescolata con mele, Et con uino Et che con cio si faccian gargarismi al Sole, ne i bagni, che purga grandemente la testa de gli humori grossi, Et in oltre rimedia molte infermità che procedon da questi humori. è la senapa alquanto reumatica per esser fumo sa, è molto gentile salsa per l'Inuerno che oltre l'esser saporiti aperitiua, Et calda, fa gittar fuore le uiscosità, Et frigidità del petto, Et delle membra interiore, Et questo effetto fa in qualunque maniera che sia mangiata, Et è tanto piu forte quanto piu forte aceto ui si metterà. disoppila il fegato opilato per cause fredde, Et parimente disoppila la milza, o mangiata o fatto di essa empiastro, Et posto sopra, Et perciò è bene di pistar le frondi della senapa quando son tenere, Et con assongia di porco, Et porlo cosi sopra la milza, Et se alcuno haurà corto il respiramento, et uoce per causa di freddore, Et uiscosità, per guarir la cocia il grano di essa in uino temperatamēte, e beua alquato di quella acqua la mattina che è cosa mirabile per la perlesia della lingua, che è parte o spetie di apoplexia, Et per la perlesia delle altre membra è ben metter la senapa in un sacchetto, Et cocerla in uino, Et fomentar con esse cosi caldo in luogo che è incot



# LIBRO

incotto o ammalato, cocendo l'herba o il grano di essa in acqua, & pigliandosi quel uapore di sotto, desta la purgatione delle donne, & purga anco lor la madre di molti mali, & posto con aceto sopra la morsicatura de gli scorpioni lieuan il dolor di essa, & spezzan la pietra, & la deono usar quei che patiscono il mal caduco, perche risolue, & disfa le oppilationi dalle quali procedono quella diabolica infermita, et da appetito perche è apritiua, & aiuta a consumare, & digerire, leua il toffico a i fonghi, & aiuta molto gli idropici, toglie il sonno eccessiuo, schiara la uista, netta i capegli della cotica, & se si mescolano lieua il dolor de i denti, & delle mascelle conforta lo stomaco, & discaccia le uentosità, & cotta in uino, & posta così calda in un sacchetto sopra le uedijas toglie il dolore, e difficoltà dell'orinare, & dal fumo di essa suggono gli scorpioni, & altri animali uelenosi. pesta l'herba o cotti i grani di essa, & posta così calda doue è sangue morto lo lieua, & dissolue, & netta il uiso, & il medesimo effetto fa la sua decottione, & gioua alla tigna, & toglie le lentigini dal uiso, & beuuta l'acqua di essa a digiuno, purga & sueglia lo intelletto. la senapa da sete, & accende la lussuria, & è molto singular cosa contra le quartane, & per questo è ben che si dia ben pesta a digiuno in brodo di qualche uccello che habbia qualche giorno, ouero piglino la mattina una picciola cocchiara di essa cō un sorso di uin bianco o mele, & in questo modo mitiga, & addolcisce molto il freddo a i quartanarij, & la deuon molto accostumare quei che hanno mal caduco, & tutte l'infermità che procedon la flemma o malanconia, & mangiata in grano lieua uia il male odor della bocca che procede dal petto, ma nel usar di pigliar così questi grani facciasì moderatamente. La mostarda fatta di essa aiuta molto la digestion, & è marauiglioso rimedio contra il fastidio che nasce a fanciulli, & anco a grandi. Delle foglie di essa quando son tenerine nell'inuerno se ne fa insalata masticata con altre herbe fredde, & cotte con carne di castrato o galline son buone per coloro che han dolor di fianco o quartane, o arenelle, & altri mali interiori, & il medesimo effetto fa il suo granello. Son grande, & molte le sue proprietà, ma piu son quelle de i grani di essa che dell'herba, ma se ne ha da pigliare moderatamente, che il troppo molte volte nuoce, & il granello di essa si conserva per cinque anni nella sua uirtù. Et Pittagora lodò, e celebrò questa semenza piu che tutte l'altre herbe, ha proprietà di ascender al cerebro, & pesto il granello, & posto al naso fa sternutare.

Della

**L**A Mellega è vna sorte di pasto per gli animali che in molti luoghi nasce da se istessa, & in ciascun luogo douerebbe esser seminata, per cioche con essa gli animali si ingrassan molto quando son deboli, e magri & se son infermi le curano, & migliorano, perche la mangiano saporita mente. Vna uolta che si semina dura dieci anni, ancora che ogni anno si seghi sei uolte, & dice di piu Plinio che dura per spatio di trenta anni. Vuole hauer terra molto grassa che ha bisogno di molta sustanza, & doue si habbia adacquare, & perciò è ben di seminarla doue sia il terreno asciutto, & sia abbondanza di acqua per adacquarla quando ne habbia bisogno, & quel luogo doue haurà da seminar arisi molto ben la terra del mese d'Ottobre, & allora sia stabiata con letame molto fracido, leuandosi dal campo tutte le pietre, & essendo così arato l'Inuerno si fracidarà molto il terreno, & di Febbraio tornisi poi di nuouo ad ararlo, & a leuar le pietre che ci fossero restate spezzandosi, & tritando bene il terreno accio che resti tutto ugnale, & di Marzo tornisi un'altra uolta ad arare, e allora gittisi il letame se non è stato datogli prima di Aprile conuien poi che si curi un'altra uolta, in modo che la terra resti ben trita, e senza herba, dopo si faccia un' ara lunga quanto cinquanta piedi, & larga dieci, & se si sarà di Marzo, & che sia fatta per Aprile non uì sia m'essa cosa alcuna & han da esser l'are così lunghe, & strette per poter si bene inacquare, & sarchiare, senza hauere da entrar nel mezo di esse per non le guastare. Questo fatto conuiene che si semini la semenza nel fin d'Aprile, o di Marzo, & la semenza ha da esser scminata spessa, ancora che ella dopo da se occupi molto che cresce bene, & sa gran cestuglio, & nel seminar dell'ara subito si copra che per poco che sia scoperta il Sole le nuoce molto e nel coprire adoprisi vn rastello che sia tutto di legno che il ferro gli fa gran male secondo che dicono gli agricoltori, che ne scrineno, ma io penso che non importi se è piu di ferro che di legno, & dopo l'hauerla scminata se nascerà herba istirpisi a mano o con qual che sarchietta di legno che se quando son picciole son toccate dal ferro gli nuoce molto. Et ancora che mentre è quest' herba picciola habbia bisogno di molte carezze per nascere, questo non deuè grauar, perche mette conto che raddoppia l'utile dopo così nel suo molto durare come nel suo gran profitto che da potendosi segar tante uolte l'anno. La prima uolta che si hauran da seccare sia tardo che habbia gittata di se qualche semenza, e che sia il cestuglio ben fermo. Ta gli si piu uolte perche sarà piu tenera, & piu fresca, & crescerà piu, &

Col.lib.2.  
cap. 11. &  
cap. 13.  
Pal. Feb.  
Apr. c. 1.  
Plin.li. 18.  
cap. 16.

Agricolt. Diuers.

A a per



per la maggior parte si deue adacquar subito che e tagliata, & sempre se le deue leuar da torno tutte l'herbe che le son nate, & subito che si comincerà a dare alle bestie, dialegli a poco a poco, che se da principio se gli ne da molta enfia, & genera molto sangue, & sempre si tagli nel fiore prima che indurisca. Hor fatte queste diligentie nel seminare, & lauoro della mellega, dura ella diece anni, & ogni anno si segherà sei uolte. E molto buona per il bestiame minuto per rifarlo quando è molto mal condotto e per far che i figliuoli piccioli si allenino che accresce molto il latte, quando son le melleghe già grandi si possono disfar l'are o rase, purchè resti il terreno piano che si possa adacquare, & secare. & del medesimo modo che ho detto delle melleghe si deue fare dell' Alfafa, che si sega molte uolte, & pèso che l' Alfafa è quello che gli Agricoltori chiamano Citiso, che si lauoraua della medesima sorte, & è per il medesimo effetto, & hora non ne è in Italia, doue anticamente ne n'era in grande abbondanza.

De i Melloni. Cap. 35.

**I** Melloni uogliono paesi, & luoghi caldi piu tosto che freddi, et se si seminano in paesi freddi, sia in luogo esposto al Sole, & difeso da Tramontana, & dal freddo, uogliono terreno grasso che habbia molta uirtù, et stanza che sia rugoso, & non humido, nascono anco in terre arenose ma non così come in terreni grassi, & non uogliono terre faticate, & stracche, & perciò le melonare son migliori i terreni nuoui che i altri che per auere a far buoni meloni oltre l'esser in paesi, e luoghi caldi o temperati, si han da seminar in terre nuoue, & grasse, & ben riposate. Non uogliono terra stabiata con letame d'animali, perche con esso si uien a corromper molto il lauoro, & l'odore, & la bontà de i meloni, & se la terra doue si haurà da seminare haurà bisogno di letame, debba farsi con letame perfettamente infracidato, & gran tempo prima che si habbian da seminare, accio che la terra habbia già perduto quel male odore, & sapor del letame, ilquale emprime, & guasta molto i meloni, & e molto meglio di quini abbrustiar paglia, o legna, letame uecchio & secco, o qualche altra cosa che faccia cenere, & deue farsi nel tempo dell'inuerno, accioche si incorpori ben con la terra, & l'ingrassi, & stazioni, & auco letame di capre, & pecore non da tanto mal sapore a i meloni come quello delle stalle, & da piu uirtù alla terra, & perciò e ben che se la terra delle melonare si haurà da stabiare che dorma quini qualche poche di queste bestie un anno prima, ma è molto meglio di far senza letame quado sia possibile di farlo. La semenza da seminare ha da esser di certi meloni

Cres. lib. 6.  
cap. 73.  
Col. li. 12.  
cap. 3.  
Pal. Marzo  
cap. 9.  
Mag. ca. 5.  
Plin. li. 19.  
cap. 5.  
Ortus san.  
li. 1. c. 284.  
Esa. ca. 1.

meloni che hanno la scorza grossa, & dura, & ha alquanto uerde la scorza, perche questi di questa sorte manco patiscono dal Sole che niun'altra che sia, & non si guastan cosi presto. Questa conditione habbino oltre l'esser buoni di sapore, perche quei che si aprono ancora che sieno assai buoni in sapore non son cosi al proposito per semenza come quei che sono intieri. Parimente ha da esser la semenza buona, & ben granita, il che si pruoua col metterle in acqua, che quelle che notaran di sopra son uane, & vuode, & quelle che andranno al fondo saran piene di sostanza, & di uirtù. Per seminar sia la semenza della piu nuoua che si possan hauere che quella che e uecchia presto si inacetisce, per cio non ha da esser piu uecchia che di vn' anno, et sempre la semenza si piglia di quella che saran nel melone piu uerso la spiciatura, & la radice, & da i primi che uengono, & se nel cavarli le semenze de i meloni, et asciugate si metteranno fra rose secche, o muschio o qualunque altro odor buono, & quiui si tengan fin al tēpo che si uorran seminare nasceranno i meloni col medesimo odore, et se quattro di prima che seminino si terrāno in acqua melata, o in zuccharo desfatto in acqua rosata o in latte, mutandosegli, nasceranno i meloni dolci, & di quel medesimo odore, o in acqua rosata doue sia disfatto il muschio, ma questa ricetta di far uenir i meloni cō questi odori e piu al proposito di farsi in terreni di secco che in terre morbide, & grasse, perche con l'acqua perdon molto del suo buono odore, & sapore l'ortaglie, & maggiormente i meloni, et come dissi nel capitolo delle zucche che la semenza deue esser di quella piu uicina al fusto, cosi replico non solo de i meloni ma in generale di tutte le ortaglie. Dicono Aristotele, & Teofrasto che i cespugli de i pepini, & cocumeri si possono conseruar un' anno per l'altro se dopo che hā portato il lor frutto se gli tagliano i rami uicini alla radice, & saran coperti di terra che non si gelino che l'anno seguente nel tēpo che si seminarangli altri nasceran quelli, et saran molto piu a buou' hora che quelli che quello anno saran seminati di lor semenze. De i meloni alcuni son bianchi dentro, et alcuni rossi. et ancora che tutti generalmente sien migliori in secco che in humido, quei che son biāchi nō son cosi buoni comunalmente in terreno grasso, & humido come sono i rossi, & son migliori in luoghi asciutti, & parimente sta questa regola (come si e detto) che la semenza de i meloni sia di quelli che prima uengono, eccetto se non fosse in melonara che di sua natura produce tardo, che in questo caso ha da esser de i meloni che uengon tardi, et sempre la semenza sia da mezzo il melone uerso la coronetta, & non dalla parte della spiciatura, & picciuolo, et dalla parte del tetto, perche questa parte e corrotta, ma sempre e meglio quella dell'alto, & come ho detto di quei nasceranno piu presto



presso alla radice del cespuglio, perche son piu sostantiosi, et di miglior grani. Per le melonare ha da esser la terra molto desbrigata di alberi, & ombrie, & che sia molto lauorata, & netta da ogni herba, che sia i pezzi della terra ben minutati, son buone le ualli che sono al Sole, ricercan terra alquanto pendente massimamente se e terreno humido, et pioviggio so, accio che se la pioggia uiene, non ui si fermi, se si pone in luogo grasso, & uitioso si ha da far una regadera lunga, & stretta, & in essa si pongan le semeze cinque o sei insieme, & sien poste appartate l'una dall'altra quanto tre dita, & le fosse doue si mettono una lontano un passo dall'altra in questo modo si stenderà il cespuglio per l'arola asciutta, & al tempo dello acquare solamente si uerràno a bagnare le radici, & non i meloni, & cosi non si guasteran tanto come se l'acqua gli bagnasse, perche bagnando si fa maggior letto che non farebbono. Si seminano per Maggio, ma che gli uolesse hauer piu a buon'hora seminigli in vn cesto grande, & largo, o in un gran uaso, & facciassi come io diessi de i comari, et pipini sotterrà dogli dopo, & se in luogo ben aprico, & caldo si planteranno spine grosse & sia terreno bene stabbato, & si de metter nel principio dello Inuerno et alli quindici di di Marzo si scanino, et tagliano una rama non toccàdo nelle radici, & con vna punta di una cosa sottile aprano la medolla della spina quãto possan metter un seme di melone come chi insira con la punta uerso fuore, & si torna a coprire con terra ben meschiata con letame ben putrefatto, dicono che nasceranno in questo modo meloni molto a buon'hora, come dice Columella che si faceua in Egitto, & questo medemo dice che si puo fare in canneggie seminandosi molto a buon'hora, & che cosi nasceranno molto a buon'hora, & nella spina durerà la radice meglio di un'anno, ma io non gli tengo per buoni ne sani ne anco saporiti i meloni, che si semineranno in canneggie, perche in questo paese di Spagna son uelenose non so se son cosi in Egitto. Sogliono uenire nelle melonare certe infermità, uedasi nel capitolo doue trattai in generale delle infermità, & rimedij delle ortaglie, ma se cominciassero a nascer fra le piante de i meloni i piccioli pedocchi, il meglio, & piu sicuro e di strappar le piante doue son nati, & leuarle dall'altre, accioche non uenga a contagionare l'altre piante. Si han da sarchiare, & nettare molto d'herba che gli nasce a torno, & zappar bene la terra a torno alla radice, purchesi auuertano di non sueller le piante o toccarle che si guastano subitamẽte, che nascono i meloni amari o si si secca la pianta. E bene, & anco necessario di spuntar le cime quando i meloni sono in fiore, perche e cagione di fargli gittar fuori piu fiori, & piu meloni, & anco quando ui son gia de i meloni che in questo modo gitteran fiori nuoui, & rampolli che son buoni per i tardiui. E

necef

necessa  
tempo  
robbati  
della gi  
leuar  
che ne  
da pon  
dopo p  
son toc  
meloni  
si conse  
massim  
cogliere  
segnale  
corona d  
di una i  
de gli ec  
cattino  
buone d  
non ual  
& gen  
pe il u  
et se ne  
savan s  
& mod  
perduto  
si fa gent  
quel che  
& mut  
stare sia  
esse son fr  
ne i rogn  
& rognon  
si metton

IL N  
re le na

neceſſarie che di cōtinouo ſi habbia buona guardia nelle melonare in ogni tempo, quando ſon piccioli, perche niuno gli calpeſti, & che non ſieno robbati quando ſon grandi, & Eſaia ancora che ad altro propoſito, tratti della guardia neceſſaria de i meloni. Si deon coglier la mattina inanzi al leuar del Sole, & ancora che i meloni ſien diſteſi per terra hã però queſto che nel maturarſi ſan, biſogno di ſpiccarſi dal picciuolo, & quei che ſi hã da portar fuori tagliſi alquanto prima che ſieno maturi, che eſſi maturã dopo perfettamente con conditione che non ſi tocchi con ferro che quel che ſon tocchi dal ferro prima ſi marciſcono che maturino. Vi è una ſorte di meloni piccioli, & alcuni di eſſi ſono grandi, & ſono gialli de quali alcuni ſi conſeruan per l'Inuerno tenuti appeſi, & empion la caſa de buon'odore maſſimamente quando uengono a maturarſi, & per conſeruarſi ſi han da cogliere quando non ſono anco maturi. Dicono comunalmente eſſer buon ſegnale di douer eſſer buon melone quando è amaro il picciuolo, & ha la corona dura, & ſon ben peſanti. Sono i meloni de molte ſorti ma tutti ſo di una iſteſſa qualità, ma io oſerò di dir, che ſe il melone è buono che è uno de gli eccellenti frutti che ſi trouino che in ſapore non ha uguale, ma ſe è cattiuo non è coſa piu cattiuo. Sono i buoni meloni aſſimigliati alle buone donne, & i cattiuu alle cattiu che non han mezzo, & il mediocre non ual niente. Se ne deue mangiar poco perche è di dura digeſtione, & genera cattiuu humori, & mangiandofene troppo fa male che corrompe il uentre, & da fluſſo di ſangue, inteneriſce le gengiue, & la dentatura et ſe nel mangiarne ſi inſala alquanto o in ſale o in zuccaro o cannella nō ſaran ſi gran male, & hauranno miglior ſapore. I meloni ſono appetitoſi & moderatamente mangiati oltre il dar appetito a gli infermi che l'han perduto confortano lo ſtomaco, fa ſpiccar l'arenelle da i rognoni, & d'eſſi ſi fa gentil conſerua partiti, & tagliate in fette, & leuatogli uia tutto quel che non ſi ha da mangiare, et gittatoue, o zuccaro o mele caldo ſopra & mutandofegli ogni di fine a otto o noue giorni, et l'ultima che ha da reſtare ſia cotta, & fredda, & gittisegli ſopra della cannella. Le ſemenze di eſſe ſon frigide, & generan ſonno, & ſon buone per chi ha caldo exceſſiuo ne i rognoni, perche prouoca temperatamente l'orina, & purga la ueſſica & rognoni delle arene, & pietre, & ſe in una camerà doue è pan freſco ſi mettono meloni ſi guaiſta.

Del Naſturtio, & le ſue virtù. Cap. 27.

**I**L Naſturtio preſe queſto nome, percioche quando ſe ne mangia fa torce  
re le narici del naſo, & come diſſi che l'ortaglie, per la maggior parte  
Plin.li. 19.  
cap. 8.  
lib. 20.  
ſi poſ



Col. lib. 9. si possono seminare quasi tutto l'anno eccetto ne i gran freddi dell' Inuerno  
 Pal. Genna. cosi è anco il Nasturtio che si puo ben seminar per tutto l'anno, ma mol  
 io. cap. 14. to meglio di Gennaio, & Febbraio, & Marzo che in altro tempo, & si  
 Feb. ca. 24. milmente nel mese di Settembre, & ancho nasce nell' Inuerno, ancora  
 Settemb. che non cosi bene come nella Primavera, che se non è in luogo esposto al  
 Teo. lib. 3. Sole per i grani freddi si secca, & per questo è bene di seminarlo o si à  
 dell' histo. br'on'hora che quando sopraggiunge il freddo sia ben c'esciutto, o si tardi  
 Hortus fa. che i freddi sieno già passati quando si semina, et quel che si semina innan  
 nit. lib. i. zi l' Inuerno cōuen che vada raro, perche inceppi, et alla Primavera spes  
 ca. 304. so, egli ricerca la terra bene stabbata, e riposata, & in tempo di Sole, &  
 Dio lib. 2. non di ombra. Nasce il quinto o sesto dì, ma assai piu presto nasce di se  
 cap. 141. menza uecchia che di nuoua, & nel seminar si ha da esser coperto poco, &  
 Pla. lib. 3. Maguin. adacquarsi subito, & se si tiene a molle la semenza in latte un mezzo dì  
 part. 3. Teo. lib. 7. riscerà il nasturtio piu dolce ancora che la sua principal uirtù cōsista in  
 dell' histo. Col. lib. ii. quel fumo che ha, & perciò io nō mi curarei di tenerlo a molle in latte ne  
 cap. 10. in altra cosa. Quando e uerde accende la lussuria, & secco (dico il suo gra  
 no) la mitiga, & mortifica, quando è uerde si assimiglia molto alla sena  
 pa, & anco secco che è caldo, & secco, scalda lo stomaco, il fecato, e milza:  
 & gli disoppila, dà appetito da mangiare, fa orinare, et purgar le dōne,  
 gitta fuori del nentre i uermi, massimamente beuendosi col uino ogni mat  
 tina la semēza, & il sugo di esso, netta il polmone, allarga il respirare del  
 fiato, & gioua contra il molto sospirare che nasce da infermità, purga la  
 testa che fa sternutare ponēdosi i poluere al naso, fa uiuace l'ingegno, dis  
 fa la perlesia della lingua masticandosi la samēza, & tenēdosi sotto la lin  
 gua, guarisce la tosse, & posta la sua semenza sopra qualche altro mēbro  
 paralitico, lo sana, come dissi della senapa, & facendosi di esso cristero gio  
 ua cōtra la sciatica. pesto, & messo sopra la testa o māgiata o beuuta la se  
 menza, ritiene, & restringe i capelli che cadono, lieua le lentigini, & la  
 rogna, & pesto con mele gioua al respirare, uerde cotto con la carne è mol  
 to buono, et messo nell' infalata tēpera la frigidità dell' altre herbe, da esso  
 fuggono gli animali uelenosi, et se si pesta, et pone nelle morscature de gli  
 scorpioni, & de gli altri uermi uelenosi è molto buono, & anco fuggono  
 dal fumo di esso se non puo huomo orinare cuoca la semēza di esso in uino  
 o in olio, & pongasi sopra i lombi, purga molto la colera, & la fa anco uo  
 tar per disotto, ha anco uirtù di consolidar le rotture, maggior mēte nelle  
 creature picciole, & per ciò si deue metter la semenza trita in latte, &  
 darglielo a bere. Le balie che allatano deuo usar di mangiare il nastur  
 tio, che lor farà molto utile, & ha piu uirtu in se il grano, che l'herba, &  
 non lo mangino le dōne granide, che faran danno alle creature che hā nel  
 uen

uentre, uerde fa male al respirare, & al pulmone quãdo se ne m`agia troppo, & troppo spesso. posto, & mescolato con acqua è buona per le posteme che nascono da flemma, & sana i carbonchi, si puo ben conseruar la semenza così per medicina come per seminar cinque anni.

Delle Rape. Cap. 27.

Sono i Nauoni di due sorti nella sua fattura, perche alcuni son sottili, & lunghi come chiriuia, & altri son grossi, & anco ce ne son di rotondi quasi come le cipolle, i latini chiamano i lunghi Napi, & le rotonde rape. Il Lombardo chiama i lunghi nauoni, & l'altre raue. Tutti uogliono vn medesimo lauoro sopportano qualunque aere ma diuentano assai migliori nel freddo, che tutte le cose che crescono in radice, diuengono migliori in luoghi freddi che in caldi, perche il freddo non lascia cuocere in foglie, onde per forza quel che hauea da gittar in foglia, & rami ne ha in radice, & per questa causa le rape in luoghi freddi son sempre maggiori, ma non dice però che siano migliori in terra fredda, che in calda. Et di qui nasce che nell' Inuerno caldo non duran tanto le rape, perche subito gerogliano, oltre, che il freddo le fa anco piu saporite. Simil'mete uoglio terreni grassi, sostantiosi, pur che sia molto agile bẽ zappata, et arata, la terra accioche possi estendere, & far grossa radice, & che sia terreno bẽ stabilito, et marcito, che nella terra, che è dura, et stretta, ancora che sia grassa o nõ, nascano, ma son molto suanite, che per la durezza nõ possõ crescere, & nauoni sottili si fan migliori in terre alquanto pendenti, & che siano arenose, et molto agili che in altro luogo, & i grossi in ualli o in terre grasse, perche han bisogno di maggior sustanza, & uirtù per esser maggiore, et luoghi humidi. Ancora che secõdo chi dicono gli agricoltori la qualità della terra fa di una rapa vn'altra, che seminandosi semenza di rape grosse in terreni molto leggieri, si fanno rape sottili in tre o quattro anni, & pe'l contrario. le rape sottili dette nauoni, uogliono terre asciutte, & le grosse, et rotonde rape humida, & son molto buoni, & grandi in luoghi doue sia molta nebbia, et perciò gli cõuiene terra tal qual vuole il miglio, et il panico, et anco in molte parti si seminano fra le rasse, et quanto sarà la terra piu arata, et tritata, piu lunghi verranno. Et io gli ho ueduti di cinque o sei palmi in lungo, per esser la terra bẽ tritata, et arata. Voglion piu tosto luogo di foccupato che occupato da alberi, perche l'ombra non gli fa uile alcuno, anzi danno, et coloro che uogliono che nascano sottili (perche questi tali son migliori per mangiare) seminigli spessi, et quelli che si hanno da far grossi seminansi rari, perche la semenza delle rape è

Pal. Lugl.  
cap. ii.  
Agosto. c.  
Settemb.  
cap. 13.  
Plin. li. 18.  
cap. 13.  
li. 20. c. 4.  
Cresc. l. ii.  
cap. 12.  
lib. 6 c. 83.  
Abenc.  
Maguin.  
par. 3.  
Dio. li. ii.  
ca. 101.  
& 102.



# LIBRO

minuta, & come dissi dell'altre semēze se questa semēza si metterà a molle per tre o quattro dì prima che si semini in latte riusciranno le rape, & nauoni assai piu saporiti, & dolci, ouero tenendosi a molle in acqua melata. Et dice Columella, che certe moschette rodono le frondi di esse quando cominciano a germogliare fuori così tenere, & è cagione di fargli guastare, & che per rimediarui è bene di tenere la semenza a molle in acqua o in qualunque dell'altre medicine dette di sopra. Si seminano le rape, & nauoni di Luglio, & di Agosto nelle terre humide, e doue si possa inacquare, ma se è in terreno secco si han da seminare nel principio del mese di Settembre, & perche nascano si hanno da inacquare alcuna uolta quando son piccioli, & quelli trapiantarsi in altra parte, & di uenteranno molto buoni. Et dice Palladio, che diuerrano le rape grandi se si strappan dalla terra, & se gli lievano tutte le foglie, togliendogli anco del germoglio, che hauesse cominciato a fare, & si sotterino in solchi appartati l'uno dall'altro, pistandosegli ben la terra di sopra, & si han da porre nella maniera che esse stanno nelle sue are, & dice anco Teofrasto, che sotterrate si conserueran ben fino alla State così, medesimamente dice delle radici da mangiare. Le rape si possono ben seminar nella medesima terra che ha quel medesimo anno prodotto il grano, & anco seminar l'altro anno il grano doue esse son state raccolte, massimamente grano tresmesina, che esse ingrossano molto la terra. Et dice Crescentio che in Lombardia molti seminano rape grosse, & dopo che sono cresciute & grāde, arano ben la terra, perche ci marciscano, che uengono a stabbicare la terra marauigliosamente, et in oltre dice, che nel mese di Ottobre han da cogliersi le migliori, purché si canino intiere, & che se gli debban leuar le foglie, & poi di nouo così piantarle, e che produrranno ottima semenza la State che uiene se si fa un buon pertugio con una stanga in terra, e quini si metta la semēza, poi s'inacqui, e si cuopra con la paglia, & letame di sopra che riuscirà la rapa così grossa, come è il pertugio secondo che dice Auicenna. Nauoni sottili son migliori, perche han piu gentil sapore di piu gentil nodrimēto, e di piu leggiera digestione, & non così humidi, ma per contadini son migliori le rape grosse, perche oltre che forniscono meglio la casa che i sottili, son anco buone per ingrassar i buoi nel tempo dell'Inuerno, e dice Columella, che questo si usaua molto in Francia. Si conseruano le rape o sotterrate in luogo asciutto, o ammontanate con la sua terra, & questo quanto alle grosse, che le sottili si conseruano assai meglio lauate che con la terra, e così netti fra l'arena, conseruansi bene in un altro modo, come dice Crescentio, che è lauargli bene, & metterli in una botte, & gittargli sopra sal pesto, & anici, & finocchio, & axadrea, facendo un letto di rape, &

pe, & vn' altro di queste cose fin che il uaselo sia pieno, & dopò se gli debba pore vn buon peso sopra, & così stia per otto giorni. Dopo empiasi di acqua fredda in modo che si cuopra bene, & così si conseruerà tutto l'anno. Le rape dan maggior nodrimento al corpo, che niuna altra sorte di radice, generano sangue melanconico, generano uentosità, sono migliori cotte con carne che in altro modo, & le rape tonde, & grosse perdono molto della lor malitia cuocendosi prima in altra acqua, & mutandosi, ma a me non par ben fatto. Fan molto uinace la lussuria, prouocan l'orina, & confortan marauigliosamente la uista, è ben di mangiarle con mostarda, per che nō gli lascia mai causar oppilationi ne i piedi, se nel brodo di essi si lauano i piedi è cosa molto singolare per chi ha la gotta. Le foglie son buone per i bestiami minuti, & aiutano molto i grandi, per le speronaglie pongasi la rapa molto calda sopra, & si guariscono, & pesta con sale gioua a qualūche male de i piedi. Beuuta la semēza delle rape in uino è buono cōtra il toffico de i serpi. le rape per esser di lor natura uentose sono cattiuē a chi patisce dolor colico, & dolor di hijada, & al mal della madre, & le piu sottili son men dannose, & uentose.

Dell'Origano, & sue qualita.

Cap. 28.

L'Origano si semina di sua semenza che è molto minuta, & trapian tandosi i piedi o cestugli di esso, ricerca comunalmente luoghi asperi, & tra pietre, & terreni che sieno deboli, & leggieri, & in essi diuenne migliore che in luoghi grassi, & accio che nasca migliore si ha da adacquare qualche uolta, fin che nasca, & uenga grandicello. Ricerca si milmente alquanto di letame ben marcio. Ben so io che in molte parti nasce senza esser seminato, & cresce senza essere adacquato, & senza letame ne altre carezze, & ancora, che esso sia di tal qualità che di sua natura uoglia terreni aspri, fa bene anco ne gli orti. Si semina di Settembre, & Ottobre, tarda a nascere trenta quattro dì, & nasce piu presto di semenza uecchia che di semenza nuoua, & ancora che l'abbia tãto minuta che è quasi inuisibile, et il meglio è di leuarla da i luoghi aspri doue nasce da se istesso, & trapiantarlo ne gli orti con tutta la sua radice, & terra, ancora che con difficoltà piglia anco di ramo, & in molti luoghi si semina uicino a bazzì delle pecchie le quali lauorā bene col mēgiarne il mele, che con esso lo fanno molto eccellente. L'origano saluatico è molto gagliardo, & di così gentil sapore ne così soaue come quel che si semina, & lauora. Io mi penso che in quel modo che tutte le semenze dell'ortaglie tenuta prima a molle in latte producano le ortaglie dolci,

Plin. li. 24.  
ca. 16.  
lib. 19. c. 7.  
li. 30. c. 17.  
li. 21. c. 10.  
Cresc. li. 6.  
ca. 87.  
Pal. Settē  
br. cap. 3.  
Ottob.  
cap. 11.  
Teo. lib. 7.  
dell' histo.  
Plat. l. b. 5.  
Auic. li. 2.  
cap. 85.  
Hortus sa  
nit. lib. 1.  
cap. 526.  
Dio. lib. 3.  
cap. 30.



dolci, & saporite, così farebbe la semenza dell'origano, o almeno gli leue  
rebbe alquanto di quel fumo ò mal sapore che ha, in molti luoghi è chia  
mato l'origano polegio saluatico. Per preualersi della foglia, & ramicel  
li di esso si ha da cogliere quãdo sta in fiore, e seccare all'ombra che si guar  
da bene un'anno intiero. La semenza si raccoglie al tempo che è ben matu  
rata la foglia, quando è uerde ha il sapor dell'axadrea, & quando è pic  
ciolo se le sue frondi tenere si mettono nell'insalata, temperano la frigidità  
dell'altre herbe che ui son messe fredde. La semenza di esso è buona a  
preparare che le donne concepiscano, & è buona a beuerla in uino contra  
il cattarro che uiene da freddura. Piglinsi le foglie dell'origano, & suoi  
fiori, & scaldisi bene in vn uaso di terra sopra il fuoco acciò si asciughi  
no bene, & dopo che fian ben calde inuoltinsi in un panno, & pongansi so  
pra la testa, & coperta la testa bene farà sudare, ma guardisi dal freddo  
che è dannoso, & pericoloso. Pesto, & beuuto in uino bianco è buona con  
tra il ueleno delle aragni, & scorpioni, & lieua il freddo dallo stomaco, e  
la crudezza della digestion. Il uino nel qual fia cotto è molto buono da  
far gargarismi, restringe le gengiue, lieua le inflagione di esse o di altro  
luogo causate da flemma guarisce l'humidità, & il medesimo effetto fa  
l'origano masticato, & pesto, & posta la sua poluere ne i denti lieua quel  
la humidità guarendo quel dolore. Fa disenfiaue, & risolvere similmente  
la flemma cocendo con aceto, & facendosi gargarismi in bocca è molto  
singolare cocendosi in acqua, e pigliarla la sera calda contra il freddore,  
che lo macera, & è buono contra tossa preso, & mangiata con mele, l'ori  
gano guarisce il dolor dello stomaco, & del uentre, toglie la uentosi  
tà, conforta la digestion, se quando è uerde è cotto in uino, & si pone  
ne i lombi, lieua la difficoltà dell'orina, disoppila il secato, & guarisce fa  
cendo uscir fuor del corpo i vermi a fanciulli, se si mette nel uino quando  
si cuoce lo fa dolce come dice Aristotele ne i suoi problemi, l'origano è  
molto sano, & saporito per meschiare, & condire con uiuande fredde, e  
flemmatiche, che e caldo, & asciuga molto.

Del petrosfemolo.

Cap. 29.

Cres. lib. 6.  
cap. 112.  
Mag. pa. 3.  
Ortus fan.  
li. 1. c. 345.  
Plin. li. 20.  
cap. 12.

**I**L Petrosfemolo ricerca terreno grasso come tutte l'altre ortaglie bene  
stabbiate molto marcio, & humido. Si semina di semenza, & il suo tẽ  
po principalmente nel mese di Dicembre, Gennaio, & Febbraio, & Mar  
zo, & in tutto l'anno si puo seminare. Alcuni lo seminano insieme  
con altre herbe, ma e meglio solo da per se nelle sue arole. Vuol esser se  
minato spesso, & adai quato bene, molti lo si minano per amor delle radi  
ci, &

Prima  
buono

ci, & tronchi, & questi o le seminano raro o la trapongan quando e piccio-  
lo il primo anno o non produce semenza o ne produca poca, et perciò si de-  
ue il primo anno tagliare, e lasciar che butti suore il secondo, et in questo  
modo produrrà semenza buona, che il primo anno tutto e morbidezza di  
foglia, uole ombria o luoghi humidi, & se non istirpan dalla radice, ma  
solo se gli coglion le cime dure lungo tempo, & la semenza di esso si con-  
serua cinque anni genera sangue molto acuto, & perciò conuiene il man-  
giarne spesso più a flemmatici, & melanconici che a colerici, & sangui-  
gni, pesto, & messo sopra la rogna, & marcia la sana, e molto buono  
contra la hidropisia, disoppila il fegato, & bazo, & fa molto purgar  
per l'orina, leua la uentosità della colica, mangiato rompe la pietra, pe-  
sto, & messo di sotto alle donne prouoca il mestrui, & aiuta a far uscir  
la creatura morta, conforta la digestione, è di sua natura caldo, e però e  
meglio di mangiarlo il tempo freddo che caldo. Molti mangiano le radi-  
ci di esso cotte con la carne, & sono molto singolare per rinfrescar il fegato  
& per mangiare in questo modo, le radice in minestra sono meglio radice  
nuoue che le uecchie per esser più saporite, & di miglior sustanza, & nel  
produr la semenza suanisce, & perde la forza la radice, & perciò chi  
uorrà che il piede, & cespuglio del petrosemolo duri più lungo tempo, si  
deue tagliar a poco a poco. E il petrosemolo molto buono contra la ite-  
ritia detto morbo regio per esser calido, & allegra, & rinfresca il sangue  
& e cosa molto al proposito, & singolare per i uecchi. Pesto, & messo  
con un poco di sale nella morsicatura del can rabbioso gioua molto a gua-  
rirlo. La semenza di esso beunta e buona contra la morsicatura de gli scor-  
pioni, & cotta, & beunta cō acqua melata o uino lieua, et guarisce la dif-  
ficoltà dell'orinare. La radice beunta in uino rompe la pietra della uessica  
& la fa uscir fuori. Chi caua di esso sugo, & lo da a bere a uno, che sia  
molto freddo, & gelato, gli riscaldere tutte le membra. Ha il petrosemolo  
la proprietà dell'appio, & Auicenna fa vn. capitolo di tutti dui insieme  
così nelle qua' ità loro sono conformi, saluo che il petrosemolo ha assai mi-  
glior sapore, & non e dannoso a quei che hanno il mal caduco, ma guardi  
si da esso le donne pregne, che e molto apertiuo, come è l'appio. & fa muo-  
uere rinfresca molto il petrosemolo con le uiuande, & la sua salsa è appet-  
tiosa, fatta con aceto è buona per i tempi caldi, e rinfresca, che l'aceto tor-  
na frigidò, essendo di sua natura caldo.

Del polegio, & sue uirtù.

Cap. 30.

**P**rima che io parli de i porri uoglio trattare di qualche altra herba di  
buono odore per ueder se cō la uicinanza se gli puo attaccare qualche  
buon.

Plin. li. 18.  
cap. 25.



buon odore, & acciò che quando ueneremo a parlar di esso non ne dia cattiuo odore, hauendo per la uicinità pigliato qualche poco di odore di questa herba che son per trattare che è il peggio. Et di due sorte il peggio vna è maschio, & l'altra è femina che l'uno porta il fior rosso, & questo è femina che è di maggior perfettione in sua uirtù che non è il maschio, ilquale produce il fior bianco. Vi è anco vna sorte di esso chiamato ortolano, che è quel che si semina, che non è tanto forte quanto è il saluatico che nasca da se istesso, ma è piu soaue (percioche ogni pianta domestica è sempre piu amena, e soaue che la saluatica) nasce comunamente in luoghi humidi, et vuol piu tosto terra arenosa che grossa, ancora che per hauer humore in qualunche terreno si puo allenare. Si semina di due sorti, ancora che in questo paese della città della Talauera non bisogna di seminare per la gratia de Dio che ue nasce da se istesso in grande abbondanza, & del migliore che si possa uedere, & Plinio dice che il miglior che sia in Europa, e quel che è nella Carpentania che è prouincia del regno di Toletto. Si semina di vna semenza molto minuta che ha, & si deue seminare nel tempo della primavera, ma molto meglio è trapiantare il saluatico quando è picciolo con tutte le sue radici, che piglia marauigliosamente, si deue cogliere quando è fiorito, perche allor ha maggior uirtù, & si cōserua ben per un anno, ma si deue seccar all'ombra, ha molte uirtù, & la minor uirtù di esse, e assai grande, che se fra la uestimenta si metterà del peggio non ui nascerà giamai tarme ne simile altre bruttezza, anzi che se per innanzi ui fosse nata tarma, morirà. Seccandosi (come ho detto dell'origano) & scaldandosi bene in un uaso di terra che sia ben secco, & caldo e così in un sacchetto su la testa gioua molto cōtra il cataro che prouiene da freddo. Anticamente i poeti si coronauano di ghirlande di peggio piu che di rose, che toglie, & mitiga molto il dolor del capo. Se si cuoce il peggio in aceto, & fichi secchi, & con esso si fa gargarismi guarisce la tosse che prouiene da freddo, & da humori uiscosi, & humidi, che gli taglia, et caccia fuori. Per quelle persone che si disuengono è cosa molto al proposito metter vn rametto di peggio in vna caraffa di uetro, & quiui metter so. Il uino con che si è cotto è buono beuto contra il dolor del uentre, e del buon aceto bianco, & teneruelo qualche dì, come di si dell'aceto rosato, & con esso si bagni i polsi, e se ne pigli qualche sorso, e se ne metta anco al nallo stomaco che nasce dal freddo, & uentosità, & posta medesimamente herba così cotta, & calda sopra empiastro lieua il medesimo dolore. Il uino di esso beuto fa orinare, & cacciar fuori la pietra, & se si cuoce in acqua, et le dōne pigliano quel uapor di sotto così caldo, gli sciughera le humidità della madre, & gli farà utile grande. Et dice Crescentio che

le donne  
to che se  
no si cur  
co sotto  
bere sia  
tra le  
mamme  
gliore  
qualche  
che can  
ma che  
co se un  
muscelli  
mazza  
& sale,  
sputare,  
poggio a  
co se dice  
dici che  
talibus  
za da l  
all'alb  
l'omb  
gallo, ch  
della di  
caro gua  
pre o le p

IN qua  
sa, & so  
tenis che  
to stabbia  
due sorti,  
del lauo  
tri son ch  
do p De  
tēpo che

Le donne di Salerno l'usa da fare molto al tēpo suo, & fa anco questo effecto che se haueſſero creatura morta nel uētre la fa uenir fuori. Se ad alcuno si turba la lingua, diaſegli a odorar la ſemēza di eſſo, et ſe gli metta anco ſotto la lingua, & guarirà. Se ſi ha paura che l'acqua che l'huom uol bere ſia cattiuā, et uelenoſa, peſtiſi di queſta herba, et ſe gli gitti dētro. Cōtra le morſicature di animali uelenoſi poſto ſopra peſto con uino, & maſſi mamēte cōtra la morſicatura de gli ſcorpioni è molto buono, et tātō è migliore quātō più in luogo aſciutto naſce. Se ſi pone al capezzale del letto qualche mazzo di polegio uerde non uī ſi uiene ad appiccare li certe moſche canine che ſon molto ſaſtidioſi. Cōtra le febbri è buono di odorarlo prima che uēgano, ſe ſi odora lieua, & cura il dolor, freddo della teſta, & anco ſe uno ua al Sole nō lo penetrarà ſe portarà in ciaſcuna orecchia vn ramuſcello di polegio. Se quando è fiorito ſi abbruſciera doue ſiapulci, li ammazza col ſuo odore. Coloro che hanno il bazo lo deono bere con mele, & ſale, quei che hanno male nel polmone guariſcano con eſſo facēdogli lo ſputare, & peſta la radice, & poſtola ſopra le ferite gli da buon colore: Il polegio allarga il reſpiramēto māgiato in qualunche modo. Marauiiglioſe coſe dice Plinio di eſſo, & Ariſtotele, che ſe ſi tiene appiccato cō le ſue radici che fiorinā quando i giorni comincierā a creſcere, et Pietro de Natalibus Arcineſcono Equilino nel catalago che compoſe, dice per eſperienza da lui fatta che ſe la mattina di S. Gioāni Battiſta del meſe di Giugno all'alba, è colto il polegio con le ſue radici, & cōſeruerà in caſa appiſo all'ombra che poſto la notte della natiuità di noſtro Signore alla miſſa del gallo, che fiorirà. Corēdoſi vn poco di polegio in acqua, & ſi pigli vna ſiuz della ai eſſo ben caldo di notte quādo ſi ua a dormire con vn poco di zucaro guariſce il rauco, & ſchiara la uoce, & dice che ſe lo mangian le capre o le pecore, belan molto.

Dei Porri. Cap. 31.

**I**N qualunque aere caldo o freddo ſan bene i porri, uogliono terra graſſa, & ſoſtantioſa pur che ſia agile, & leggiera, et per queſto dice Abencenif che ſi ſan buoni in terreno arenoſo, & graſſo. Vogliono terreno molto ſtabbiato cō letame molto lē marcio, et molto ben arato. De i porri ſon due ſorti, ma tutti naſcano di vna meſima ſemēza, ecceto che nel modo del lauorare ſi fa i diuerſi modi, vna ſorte è chiamata porri capiꝛꝛuti, altri ſon chiamati ſettiui, che creſcono di capo. Si ſemina i porri i paēſe caldo p Decēbre e Gēnaio, e nelle fredde di Febraio, Marzo, e Aprile. Enel tēpo che ſi hā da ſeminar nelle ſue arole o raſe, biſogna che ſia terra mol

Creſc. li. 6.  
cap. 89.  
li. 2. cap. 8.  
Abencenif  
Col. li. 12.  
cap. 3.  
Pal. Feb.  
cap. 24.  
Mar. ca. 5.  
Ottob. c. 9



Teo. lib. 4.  
delle cause  
lib. 7. d'hi  
storie.  
Plin. li. 19.  
part. 6.  
li. 20. c. 16.  
Plat. lib. 3.  
Auic. li. 2.  
cap. 659.  
Maguin.  
part. 3.  
Hortus sa  
nit. lib. 1.  
cap. 376.  
Dio. lib. 2.  
cap. 135.

to ben zappata, & stabiata, & ancor che molti li seminan insieme con  
l'altre ortaglie, è assai meglio che sien seminati separatamente, et da per  
se nelle sue arole. Quei che li seminano nella Primavera, occupano un'an  
no intiero il terreno dal tempo che li seminano, finche gli uogliono coglie  
re & si posson seminar di Agosto, & Settembre, come dice Crescentio, &  
uengono questi a esser buoni alla Primavera, ancora che non riescono cosi  
buoni, come quei che si seminano di Febbraio, & di Marzo, & questi di  
questa sorte, s'han da porre ne i suoi solchi del mese di Dicembre, e nel se  
minar s'han da coprire l'arolo con letame bē fracido, & adacquarla bene  
perche la semenza de i porri è molto tarda a nascere, & secondo che dice  
Teofrasto, non uien fuora il porro fino a uenti di, si se vuole che riescano  
capizzuti deueno esser seminati rari, & uolendosi in quell'altro modo spes  
si che riescono ugualmente grossi, & dice di questi Plinio che si debba ue  
nir tagliandogli con forbice tante uolte quante buttarà il porro fuora, in  
tanto che non crescano piu non toccando però il getto, & ogni uolta che si  
uerran cosi retagliando le foglie dice che tra essi si debba uenir gittando  
qualche poco di letame, ben fracido, et quando si hanno da trapiantare de  
nuouo gli sieno tostate le foglie alquanto accioche la uirtù ritorni dentro  
& quanto piu si trapiantano piu grossi di uengono, ma quando si trapian  
tano ne i solchi non si deon metter ritorti, che questi che son trapiantati  
ritorti non crescon niente. Perche nascono col capo grosso, se gli deue nel  
tempo da trapiantarli tagliargli quasi tutte le barbe, et di sotto metterli  
vn pezzo de tegoletta, perche li fermino, & mettano i capi. Dice Aben  
cenif che al trapiantarli si debbano pestare coccie de pignate, o altri uasi  
di terra, & che se gli debba mettere nelle barbe, & cresceran molto, & se  
gli è cosi penso, che serà ben anco la poluere del mattone che si rade nello  
immatonito, impiastrandolo con vn poco di letame in acqua, & dopo che  
cominceranno a crescere, si deono suellere alquanto tirandolo per le fo  
glie, & sollenuandolo da terra, perche crescerà piu il capo, & questo si in  
tenda in quei che son trapiantati ne i suoi solchi in terreno ben trito. Il  
tempo del trapiantarli son dui, che il porro si trapianta col solco piccolo  
di Maggio, & Giugno, essendo ben bagnata la terra, l'altro è in fin di Set  
tembre, et Ottobre, s'hā da sarchiare molto, se si mettono molti grani della  
semenza del porro in vna pezza, et si seminano cosi insieme in un buco, na  
scerà d'essi vn solo porro molto grande (secondo che affermano questi  
Agricoltori) ma a me non pare, & se al tempo di trapiantarli si piglia se  
menza di rape grosse, & si metta nel capo del porro senza oprarci ferro,  
& se si pon cosi riuscirà grande, & di gran capo. Dice parimente Cre  
scentio che i porri si faran molto grossi, & saporiti, se sia dato molto  
ben

ben di letame alla terra, e che nel tempo del trapiantarli, si faccian certi buchi con asta di lancia ben sotto, appartati l'un dall'altro alquanto, & quiui nel principio dell' Inuerno, si trapianta vn porrino per ciaschedun d'essi senza riempire niun buco di terra, & in questo modo si posson trapiantar tra l'altre ortaglie, & quiui poi si han da sarchiare, & riusciran singolari. ma questa ricetta, è per chi ne uuol piantar pochi, che sarebbe troppo gran fastidio perchi ne uoleffe porre quantità. Errano coloro che gli trapongono un sopra l'altro tutti insieme, che in questo modo si uēgono a impedire il crescere l'un l'altro. Parimente non deon andar torti, ma ben dritti, quei che han da esser per semenza sien de i maggiori, & di quelli che son stati seminati prima, & deuono esser lasciati rari ne i solchi doue si trapongono che l'un non arrui all'altro, & anco per semenza son migliori quei che son stati trapiantati da per se facendo il buco cō vn grosso bastone come ho detto. La semenza si conserua ben tre anni tenēdosi appesa in luogo doue non sia humidità. I porri mangiati crudi schiaran la uoce, & dice Plinio, che l'Imperator Nerone gli mangiua quando haueua da cantare, & non gli mangiua se non con vn poco di olio, & quando gli pareua di hauere ben cantato, diceua che era per ciò molto obligato a i porri. E secondo che dice Crescentio, han proprietà di purgar bē la canna della gola, gli humori uiscosi, & grossi, guarisce la tosse, & disopila il segato, sana lo sputar del sangue, massimamente la sua semenza cō grani di mirto, & allarga il respirare, che si è ristretto per cagione di materie grosse, & uiscose, & perciò ha da esser beuuta con esso acqua di orzo & anco mangiata con mele. Se molto si usano a mangiar crudi genera no dolor di capo, dan sonno, & san sognare sogni molto dispiaeuoli, & spauentosi, & san gran nocumento a i denti, fa male alla uista, dan sete, accendon la lussuria, abbruscian il sangue, guariscon l'embriachezza, se il sugo di essi si gitta nell'orecchie toglie il dolor che iui è nato da frigidità, & causa freddi. Pesti, & messi nel naso ritiene il sangue, che di esso uien fuori, & il medesimo effetto fa il sugo di essi con l'aceto, & un poco di incenso trito, prouocan l'orina, ma san male alla uessica, & prouocan anco il mestruo alle donne, & a chi usa di mangiargli san uscir l'arenella della uessica, & il seme di essi beuuto fa il medesimo effetto. Friggendosi in olio di scorpioni le foglie de i porri & ponendosi quanto piu caldo si puo soppor tare ne i lombi, san orinare a coloro che non possono, cotti in acqua, & pigliato quel uapor così caldo di sotto, aiuta molto quando la madre si indurisce alle donne, peste le foglie, & ponendosi sopra les empeines, e posteme la sana, e guarisce anco il lagrimar de gli occhi, & empiastriati con mele nel corpo lo mollifica, & aiuta anco alle donne di concipere. Mangiati

gionan



giouan cōtra il ueleno de i fonghi & boleti, & pesti & messi con sale sopra alcune ferite fresche subito le serrano, peste, & messi sopra le morsicature uelenose le sanano, & cotti perdono tutta la malignità che hanno. Molte altre uirtù & nitij hanno i porri, che sarebbe cosa lunga a dire. Deuon si guardar molto di mangiargli le persone coloriche, & melanco niche, perche come ho detto abbruscian molto il sangue, si conserueran bene li porri, leuandogli la camisa di sopra, & le foglie, & appiccati all' ombra che si secchino, & dopo tritandosi un di essi, & mettendosi nella pignatta gli da sapor di spetie. Le barbe, & capegli de i porri secchi & beuute san bene orinare, & uenire suora l'arenelle, & le pietre della uessica, & son piccioline.

Delle Radici. Cap. 32.

Var. lib. 1.  
cap. 13.  
Col lib. 12.  
cap. 3.  
Pal Agost.  
cap. 4.  
Cresc. li. 6.  
ca. 101.  
& 112.  
Plin. li. 18.  
cap. 124.  
li. 18. c. 16.  
& cap. 31.  
lib. 19. c. 5.  
& 8.  
li. 20 c. 4.  
Teof. li. 5.  
de causis.  
lib. 7. delle  
histor.  
Abēcenif.  
Auic. li. 2.  
cap. 581.  
Ortus fan.  
li. 1. c. 384.  
& 381.  
Diod. li. 2.  
cap. 36.  
li. 2. c. 103.

**L**E Radice son di due sorti che una ha la foglia molto larga, & grande che i latini comunamente gli chiamano rafani, & altre si chiamano da Italiani radici, et di questi io parlerò prima, uero e che questi uocaboli si pigliā molte uolte l'uno per l'altro. Voglion la terra qual tutte l'altre ortaglie grassa, et sustaiosa purchè sia agile, nellequali esse si fanno belle tenere, et saporite doue e nebbia, et humidità, et per questo sono eccellenti nelle riuē de fiumi, & diuengono lunghe, & tenere doue è loto, & per questo in molte parti si seminano doue i fiumi han lassato il loto nell'inuerno han da esser per loro la terra molto ben zappata, & cauato sotto, perche possa piu di sotto stender le radice, perche non trouando impedimento si allungano, & se la terra non da fastidio, san lunghe le radici, & picciole le foglie, & nella terra dura, & non profundata al contrario, san picciole le radici, & lunghe le foglie, & s'ha commodità di terra reposata diuen gono molto grasse, uogliono similmente terra molto netta di pietra. si san similmente buone in terra arenosa, purchè habbia buona sustantia. Per esse è molto cattiuo il letame, senon è piu che ben fracido, perche con esse diuenteranno le radici busate, & spognose, & non massicie ne di così sapore, uane & poco durabile. Molto dopo hauerle seminate gli buttano sopra della paglia, & gli fa grande utile, & se le semenze di esse si mettono a molle in acqua melata, o in latte, un giorno prima che si seminano riusciranno le radice molto dolci, & saporite, ancor che fosse la semenza di radice asprissime. Si seminano bene in tutto l'anno, eccetto ne i gran fred. li dello Inuerno, se non è loco aprico, & esposto al Sole, ma il piu conueniente tempo di seminarle è di Febraio uerranno alla Primavera, e se minandosi del mese di Agosto uerranno per lo Autunno, & questo, & quello

quello della Primavera, è il miglior sementar di esse, che per esser già il tē po piu humido, si fan migliori, & han da esser seminate subito che ha piovuto vn poco, eccetto però se la terra non hauesse la commodità dello adacquarsi. Quelle che seminano appresso lo Inuerno, bisogna che sien ben coperte di terra, & di letame, & paglia, perche non si gelino, & in questo modo non uerranno anco uane ne spognose, & quanto piu sotto staran di lla terra, tanto manco gli nocerà il gelo. Deuono esser seminate molto rare, e se per sorte nascesero spesse cauifene qualche una, perche restino rare, perche non uaglien niente si sono spesse, & possonsi seminare fra l'altre ortaglie, & se fan buone anco in loco secco, purché si possono adacquare. Dicono (ma io non lo credo) che si fan piu saporite se si fa con acqua salsa che con dolce. dice Abencenis, che se con vna stanga grossa si fa un buco in terra, e quiui si pone una semente di radice inuolta in vn poco di terra, e letame ben macero riuscirà cosi grossa la radice come è q̃i buco, e che bisogna che si copra bē con paglia, e con terra quel buco, & i q̃sto modo si guarnerà dal gelo, e si conseruerà per longo tempo, e perche le radici non si trapiantino, deuono esser seminate rare come si è detto, & ben sotto terra, & dice Palladio che le radice che han le foglie grande, & gentile son semine, e che di queste si debba sempre sciegliere la semente, perche riusciranno sempre dolci, & saporite, ancora che per mancamento di humore, e di Sole queste cosi delicate diuentano aspere, & quelle che son aspere per abundantia di queste cose diuentano per contrario dolce, e saporite, uero è che se la terra da se stessa è humida, & sostantiosa, sono piu saporite le radici di tempo secco che de grasso, ancora che le radice non si trapiantano, si trapiantan però quelle che son da semente, accio che sia la semente migliore, & si puo far nell'Autunno accio che dia la semente alla Primavera, & la miglior semente è di quella che si seminano alla Primavera, & se si gli tagliano le foglie, & sien coperte ben di terra, & dopo se gli butti il lettame di sopra diuentano molto grandi, & durano fino alla Estate sotto terra, ma io per me non ne faria niente di questo, perche re la bontà della radice consiste in esser grande, ne manco in esser uecchia, & durar molto, poi che ogni giorno si possono seminare, & hauerle fresche, & tenere le radici son molto nemiche delle uite, che se si seminano apresso d'esse si guastan molto, & pero non si deuono porre nelle uigne, se non fosse loco appartato dalle uite, & nel medesimo modo che sono contrarie alle uite, son anco contrarie al uino, & mai col mangiar radice fa buono il uino, & guariscono la embriachezza, mangiandosene molte guasta la durezza. Le foglie di esse si deuon mangiare inanzi pasto che cosi aiuta molto la digestione, & facendosi il contrario restano esse indigesti, & fan

Agricolt. Diuersi.

Bb

notare



# LIBRO

notare il cibo nello stomaco altre che commouono il uomito, e fanno molto male allo stomaco, facendo fare alcuni rutti molto brutti, & anco per la maggior parte generalmente, le ortaglie, fan male al fiato, le foglie di esse di soppilano il fegato, & dis fanno la iteritia perche fan purgare l'orina mercauigliosamente, & le foglie di esse ( massimamente di quelle che nascono nella Primavera ) cotte in carne di castrato son salutifere, pur che sieno benissimo lauate prima, & crude o cotte son buone e caccian la renella della uessica, & anco le pietre, nettando, & rasentando i rognoni, mangiate la mattina con mele, mollifica la tosse, et il medesimo effetto fan cotte, ma se molto si usano mangiar radici fa nocumeto alla uista, & all'incontro se si gitta il sugo di esse con mele in gli occhi la schiara. esse generano uentosità, ma la sua semenza la guarisce, il sugo o acqua di esse dicono esser buone contra la idropisia, la semenza dura, & beuuta allargha il fiato, son molto contrarie a gli animali uenenosi, in tanto che se si pesta la semenza di esse, & l'huomo se unge le mani nò gli morficara mai scorpioni o simili animali ancora che se gli tocchi, & maneggi con esse, et se si pone una fetta di radice sopra uno scorpione subito morirà, & il medesimo effetto farà il suo sugo, & perciò e bene che quando morficasse un scorpione qualche un si debba subito por sopra la morficatura una fetta di radice, mutandosi spesso, che giouerà molto, & se uno han mangiato radice, & poi sia morficato da qualunque scorpione receuera manco danno & giouan peste, & messe in impiastro, con uino sopra la morficatura delle serpe, & peste, & messi sopra i rognoni mitigano, & guariscono il dolor di essi, & mangiate le foglie fan che le donne che allattano habbino assai latte, ma al parer mio sia meglio di pascere le con altro miglior cibo. Sono le radice utili, & maggiormente le sue semenze contra il ueleno di certi fonghi che son mortali, mangiandosi sopra di essi triti. & poste sopra i segnali, & cicatrice delle ferite le lieuanano, & dan buon colore. Accendono la lussuria, guastan la uoce, & in molte parti si fa olio della sua semenza per lucerne, & per medicine che ammazza i pedocchi della testa & del corpo, & ne e di esse una sorte bianca, & l'altra che tien in nero, le bianche si allenà meglio nella State, et le altre meglio nell'inuerno, ancora che questo esser bianche o nere le causi molto la natura, & qualità dell'aere, & della terra, perche ancora che sieno di semenza bianca se son seminate in paese, & terreni calidi in dui o tre anni uengon nere, & pe'l contrario. L'altra sorte di radice che han le foglie larghe come si disse, nò si seminan di semenze, perche non l'hanno, ma di pezzi delle sue radici, et ancora che si posson ben piatar in altri tempi dell'anno e molto meglio nel mese di Nouembre, Decembre, Gennaio, & Marzo, uogliono humidità,

Et perciò stian bene presso ruscelli d'acqua, son tanto uiue che ancora che molte volte stian rose non periscono. Voglion terra grassa, Et profonda, Et ben cauata, Et uogliono hauer di continuo ben coperte le radici di terra perche in questo modo uerran migliori le radice. Son le radici di piu uirtù, Et efficacia che non son le foglie, Et è molto utile contra l'oppilationi del segato, così in salsa come in siropi. Et rinfresca molto, Et son ottime contra la quartana. Et dice il medesimo Crescentio allegando in questa *Hermes Alchimista*, che se si cauà sugo di questa sorte di radici, Et si pigliano i uermi, Et ombrici della terra, Et si pestano, Et colano cō vn pāno, Et in quel sugo si tempererà vn cortello che con esso si taglierà il ferro come se fosse piombo. E cosa marauigliosa se è uera, et cōtra la durezza del fegato, Et bazo, si ha da cuocer la foglia di esse in uino, Et olio, Et se gli pōga sopra, Et se uno è frenetico radendosegli la testa, et ponendouisi su di questa foglia pesta ricauerà grāde utile. Nell'altre proprietà, o nelle maggior parte di esse son simili alle altre radici così bone come nel nome.

De i Rosai, et fue rose, et alcune principali proprietà di esse.

Cap. 12. lib. 1. 33.

Io non so come mi uscisse della memoria una così eccellente piāta quale è il Rosaio, che nō trattai di esso nel ragionar de gli altri alberi nel terzo libro, ma non so così potrà per questo dir che se ne parli tardo, uenendo a dirlo a buō proposito, che se ben si mette hora fra le ortaglie hauera almeno la superiorità fra esse le rose, sono ne i suoi colori di due sorte, o rosse o biāche, Et nelle rose sono alcune de piu foglie che l'altre, Et l'altre di color piu accesi, ma in esse (parlo delle rosse) tutte uogliono una medesima sorte di terreno, vn medesimo piātare, Et vn medesimo lauoro, et di tutte, così di biāche come di rosse, ui son di saluatiche, Et domestiche, le bianche son di piu forte rami, Et legno, che son quasi come alberi. sopportano qualunque aere o terreno o sia caldo, o sia freddo, ma in terre calde, Et humide si fanno assai migliore, et piu cōtinue, tātō che come dice Plinio, nelle terre tali come sono quelle di Mursia, et Cartagine in Spagna, si ne troua da mezzo 7 nuerno, e questo peruiene oltre la bontà della terra per nō esser quiui l'7 nuerno così aspero, come nell'altre parti, che con l'aere dolce, Et quieto risoriscono di nuouo, Et questo medesimo causa che in alcune parti meridionarie darà due volte il frutto l'anno, et quelli che norrano più tar rose per uile dene piātare il rosaio uicino alla città, e nō nelle possessioni lontane, perche quiui haurà miglior comodità di uenderle, et smaltirle, che oltre l'utile se ne haurà miglior diletto in uederle, diuegnano migliori.

Cresc. li. 5.  
ca. rosaria.  
lib. 8. ca. 7.  
li. 12. ca. 2.  
Var. lib. 1.  
cap. 16. &  
35.  
Cresc. li. 3.  
ca. 30.  
lib. 12. c. 2.  
Pal. Feb.  
cap. 12.  
Maggio  
ca. 18.  
Nouemb.  
cap. 11.  
Plat. li. 15.  
cap. 7.  
li. 18. c. 28.  
li. 21. ca. 4.  
p. 7. 18. et  
19.  
Teo. lib. 2.  
et lib. 6. hi  
stor.

B b 2 in terra



Abene.  
Gale. lib. 3  
de simplic.  
cap. 1. di  
fuo. ii.  
cap. 575.  
Hortus sa  
nit. lib. i.  
cap. 389.  
Dio. lib. i.  
cap. 71.

in terra grossa che è mediocrementemente humida, ben sustantiosa, & leggiera, che in terreno cretoso. Il piantar de i rosai, è in due tempi principale, che se la terra è calda, & fresca, si han da piantare di Ottobre, Nouembre, & Decembre, ma se sia terra fredda, & humida o che si possa adacquare si han da piantare di Gennaio, Febbraio, & anco di Marzo & quei che si planteran piu tardi produrranno rose quell'anno, il che non faran quei che son piantati a buon' hora, perche essendo posti tardi, già il cesuglio l'ha coccute in se stesso. Parimente uogliono terra bene stabiata letame bē fracido, perche la terra che ha letame è piu sustantiosa, se nella Estate ha uera humore, ma se la terra è grassa, & sustantiosa da se seran le rose migliore de odore, & di uirtù senza letame. i rosai si pōgono di tre sorte, la peggior de quali è la prima chi io pōga, perche ancora che di essa nascono i rosai son nodimē tardi nel produr le rose, & son similmente come saluatiche che di esse nascono certe rose piccioline, suauite, e molto triste che prouengono da una semēza che hā nel capo doue porta il fiore, ma questa semēza non la producono i rosai in tutti i luoghi, eccetto ne i luoghi molto grassi, et humidi. Questa semēza si ha da cogliere quādo è ben matura che è dopo la uedemia, et asciugarla al Sole, et seminarla in vna arola bē stabiata, e douesi copriri cō poca terra, adacquandosi quādo ne haur. bīso gno sempre leuandosegli tutta l'herba che gli nascerà in mezzo, et dopo che saranno alquanto grandetti si han da trapiantare doue hā da stare. Vi è anco vn'altra maniera da piantar rosai, è buona per quei luoghi doue fosse mancamento di piantare di rosai. Piglinsi le radici di rosai quando cominciano a gittare, & questo ne i paesi, & terre calde si puo far di Nouembre, & nelle fredde di Febbraio, & in ogni altro luogo quando gitteranno, & taglinseglie le radice a pezzi ciasuno così lungo che porti tre o quattro occhi, & non men di due, & tengasi in ordine vn'arola ben zappata, & ben stabiata con letame ben putrefatto, & quiui si mettan questi piedi lunge quanto vn palmo l'vn dall'altro, et irrigarsi quanto ne ha ura bisogno, & de li a uno o dui anni trapiantinsi al suo luogo, & così con poche posture si puo far presto vn gran rosai. Vi è vn altro modo per doue non si han da trapiantare. Facciansi alcuni solchi profondi quanto vn palmo, & mezzo o dui, se è in terreno humido che si adacqui, & se è secco, piu profondo, & sia lontano l'vn dall'altro quanto vn palmo, & quiui si stendano i rami de i rosai con le sue radici, & è meglio quando vuol gittar fuori ancora che possa farsi in qualche tempo dell'inuerno, & cuoprasi tutta la piantatura eccetto le punte, che han da restare vn palmo piu fuor di terra, & dico che sien con le sue barbaccie o radice, & piglieran meglio, & calchisegli ben la terra sopra, et piglieran sempre bene

ben  
sa  
empire  
sarchia  
prefo  
perche  
certo  
rose b  
ma per  
se le ne  
sono for  
anco le  
mento  
sia nim  
se fara  
& pong  
ro secca  
ne che p  
detto con  
ra lunga  
da esser  
to calp  
ra facc  
perta d  
tera su  
chia con  
riargli d  
sto che s  
ogni ann  
molti an  
tempi per  
essi dopo  
uarli la t  
non si fa  
non han b  
& con po  
risera ne  
contrari  
to se non  
sai con le

bene facendosegli i solchi tanto lunghi quanto ricercano, & si potranno  
empire gran campo con poche piante mettendosi cosi distese, & si deono  
sarchiar molto fin che sien grandi, et adacquinsi fin tanto che habbin ben  
preso, se la terra e secca, & questa e la miglior maniera di piantarle,  
perche moltiplican presto, l'altro modo non e si buono (che ancora che sia  
certo) non si moltiplicano i rosai quasi niente, & quello e miglior per le  
rose bianche che son come alberi, che per le rosse che son basse come herba,  
ma per tutto e meglio di metterle cosi distese, che delle bianche cosi diste  
se se ne fa gentil spalliera, & anco buon ferraglio per le possessioni che  
sono forte, & pungono molto, oltre che sono utile con la sue rose, &  
anco le rosse cosi distese si moltiplicano molto, & farsi bel ripara  
mento ne i giardini. L'altro modo che io cominciai a dire non credo che  
sia niuno che non lo sappia, che e piantar ciascuna pianta nella sua fossa,  
se fara rosaio bianco sotto quanto il ginocchio, & se rosso quanto la meta  
& pongansi quini calpestandogli ben la terra da i lati, & se e terra mol  
to secca adacquinsi, che non si fallirà, che il rosaio e della natura delle spi  
ne che pigliano molto purché habbia in terra ben fissa la punta. Io ho gia  
detto come i rosai bianchi moltiplican molto se uan distesi tanto quāto sa  
rà lunga la piantatura, & sotterrati tutti eccetto la punta, laquale ha  
da esser del nuouo, & tutto il uecchio ha da esser coperto di terra, & mol  
to calpestato, ma chi di esso uorrà fare un gentil cespuglio, & non spallie  
ra faccia una fossa larga, & cupa, & quini si pianti, & resti tutta co  
perta dalla punta in fuori calcandosi ben la terra, & in questo modo git  
tera fuore in forma rotonda da tutte le parti, & si fara una gentile mac  
chia tonda. Ma i rosai bianchi uogliono terreno, grasso, & humido, o sa  
tiargli d'acqua con lo irrigargli molte uolte, et sopportano ombra piu to  
sto che Sole, se non si adacquano in luogo esposto al Sole. Si han da portar  
ogni anno a rosai il uecchio, & secco, che in questo modo lauorati duran  
molti anni, & questo tempo di Gennaio, et Febbraio e il miglior di tutti i  
tempi per porre i rosai noni, o renouare i uecchi, il principal lauoro per  
essi dopo che hanno preso, & sono grandicelli, & scauarli bene, & rino  
uarli la terra allato, & piu sotto che non si fa all'ortaglie, & manco che  
non si fa alle uiti, & nettarli molto dall'herba, i rosari delle rose rosse  
non han bisogno esser adacquate, eccetto se non fosse la terra molto secca  
& con poca sustantia, oltra che generalmente la rosa rossa non e cosi odo  
riferane di tanta uirtù quando ha hauuto l'acqua ma la rosa bianca per  
contrario ha bisogno d'acqua per esser piu alta, & a guisa d'alberi, eccet  
to se non fosse in terra grassa humida, & ombrosa, se san buoni questi ro  
sai con letame ben fracido mescolate con terra, o cenere, ma la cenere e



L I B R O

megliore. Disfi che i rosai bianchi uogliono esser molto bene potati, & pur  
gati, ma i rossi con niun laour san tanto bene quanto abbrusciarli essendo  
uecchi, non dico che per ciò si lassin de cauare ogni anno, che questo non  
si fa producono poche rose, picciole, suanite, & non di sì perfetto odore,  
& se si abbrusciano sia de cinque in cinque anni, & ne i mesi di Nouem  
bre, & Decembre, perche si stabiano, & miglioran molto con la sua pro  
pria cenere, & con l'acqua che pious, & quelli a chi serà fatta questa di  
ligenza produranno assai piu rose, & migliori, et se si lasciano inculti, et  
senza esser lauorati presto diuentano saluaticchi, & periscono. si posson in  
serire, in pianta di mela, & amandole, ma insitandosi in amandole uerrà  
le rose piu a buon hora, il piu eccellente insitar di essi e di scudetto o canne  
la. si posson similmente insitare in mela granate, & in spine, & in rose  
saluati che, che sono della maniera de i rosai bianchi, & molti sono che li  
chiamano rosai siluestri, et chi uol hauer rose a buon hora, oltre del pià  
tar i rosai in luoghi aprici, et esposti al Sole, si deue fare al cespuglio del ro  
saio una fossa come disfi atterigliata, quato un palmo o doi luntana del ce  
spuglio, con acqua alquanto tepida, purchè non si scaldi il cespuglio, il che  
deue farsi due uolte il giorno, in tempo che già il cespuglio habbia gittato  
la foglia, & in questo modo dice che si hauerà rose a buon hora, e ben pa  
re che sia ragion naturale, come dicemmo de i frutti. Dice piu Abence  
nif, cosa ueramente bella s'e uera, ma a me non mi quadra, che se quando  
si porranno i rosai o di semenze, o di piantoni, che se attorno d'essi si mette  
ran delli agli si aueran le rose sette mesi dell'anno, e che se si gitta al piede  
de i rosai sugo di foglie d'oliue o di sambuchi, che haueran le rose di conti  
noua humidità, & non gli si seccaran le foglie. Dicono che si possono con  
seruar le rose uerdi, & fresche quanto tempo l'huomo uorrà, & se questo  
e così, è ueramente cosa molto gentile, e molto nobile per hauer si un sì bel  
fior fuor di sua stagione buono per medicina, o per presentare a una dama  
o gran signore. Hor secondo che dicono si conseruano in questo modo. Bi  
sogna di tagliar le rose prima che si aprano, et in un canneto scegliere can  
ne grosse, & quiui senza tagliarle si sendon pe'l mezzo, & dentro di quel  
le canne così fesse si debban metter le rose, & poi si uengono a riunirle, &  
congiongerle insieme, & ligarle, & empiastrarla di sopra, accioche resti  
molto ferrata, & nel tempo che si uorrà la rosa, aprasi la canna, & uì si  
trouera fatta. Et piu leggiermente si fa in un altro modo, ma io nò lo ten  
go per certo. Taglisi al medesimo tempo la rosa prima che apra, & met  
tasi dentro una pignatta di terra noua, & stoppisi molto la bocca in mo  
do che non ui entri acqua dentro, et fia meglio in una bottiglia per hauer  
la bocca stretta, & sotterrisi al sereno, ma io penso che meglio si conser  
ueran

ueran in tal modo senza tagliar da i rosai, mettendosi nelle canne, & sotterrandosi piegandosi i rami in modo che non ui entri acqua. si ha da far questo prima che le rose comincian ad aprire, & quando poi si uorràno le rose, apransi le canne in tempo caldo che subito apriranno. Le rose fresche, odorano piu che le secche alquanto lontano, che da presso, & secche piu uicino che lontano, & quanto sia piu chiaro, e sereno il giorno nelqual si coglieranno piu saranno odorifere, sono piu odorifere in luogo caldo che in freddo, & in luogo esposto al Sole che all'ombra, & in asciutto che in humido. Fra le rose alcune son che han piu foglie che l'altre, & altre sò di piu acceso colore, & queste son migliori, ma tutte si lauorano di una medesima sorte, & sò di una proprietà solamente soglion hauere una infermità che è di generar dietro le rose certi piccioli uermi che sò come scaraboni chiamate Cantharides Rosarum, & per la maggior parte soglion nascere, & crearsi in tēpi di secco, & si mangiano la rosa, & son essi molto uelenosi, la medicina che se gli ha da fare è di coglier la rosa quando incomincia ad aprire, & abbrusciare il rosai, accio perisca la semenza di essi. Le pecchie lauorano bene nelle rose, & di esse fanno molto eccellente mele, e son per esse pecchie molto salutifere & per questa cagione son molti che piantano doue tengono i bozzi di queste pecchie. Dir la eccellenza, e le molte proprietà di questo fiore, et in quante cose entra, cosi in cose di gētitezza come in medicine, sarebbe impossibile, e perciò dirò generalmente di alcune di esse. Le rose bianche non han sì grande odore come le rosse, & in poche medicine si adopran sole, eccetto mescolate con le rosse, & di esse insieme con le rosse si caua, e fa acqua rosata da singolare odore, & in questo modo meschiate son buone per unguento rosato che rinfrescan molto, sono anco buone le rose bianche per metterle fra panni de lino, che gli danno bonissimo odore, & non mancan così presto come le rosse se nò son secche & mangiate, hāno uirtù di ristringere per la frigidità loro, son buone per stagnare il flusso del sague delle donne, & l'acqua di esse è molto buona contra l'Erisipile lauandole con essa. son buone per elettuario, massimamēte con zuccaro, & è molto meglio mescolato con le rosse. Le rose si conseruano asciugandosi al Sole, & dopo all'ombra fin che se gli risolua tutta l'humidità, & poste dopo in uaso asciutto deue esser ben coperto, accio non se gli esali l'odore. Le rose confortano molto il cuore cosi odorandosi come beuute o mangiate, o poste in empiastro, & similmente confortano il ceruello, & segato, & tutte l'altre membra, & sono buone anco per coloro a chi uengono le mancagioni, & mal di cuore. si fa delle rose aceto rosato che è molto buono contra la corrottion dell'aere, e tempi di peste, e si fa così buono di rose fresche come di secche, & quel delle secche è anco migliore in



odore. Già diſſi nel ſecondo libro come ſi fanno, & è buono per pitima & conforta i poſſi, tempera il caldo exceſſiuo delle febrì, & per mangiar crudo, & in molti cibi, & per odorare reprime il uomito, odorandoſi le roſe confortan molto il capo, & piu le ſecche che le freſche, & perche confortan molto il ceruello è buono di metterſi ne i cuſini o guanciali della notte & aiutano le roſe alle membra ſpirituale, perche confortano, & perciò fortificano il fiato, & l'acqua nellaquale ſono cotte le roſe fa poſta al naſo ſternutare alquanto, & il medefimo effetto farà l'acqua roſata, & l'olio roſato. L'acqua roſata meſcolata con un poco di buon uino chiaro, ſchiara la viſta, & ſola da ſe guarifce il dolor de gli occhi, che procede da calidità, riſrefca la faccia, ma crea il panno ſe ſe ne adopra in gran quantità, & accioche non lo faccia biſogna di meſchiarui un poco di buon aceto bianco, ha l'acqua molte eccellenti proprietà, & le principali ſono confortare, & raffredare, & di qui dipendon l'altre. I capi delle roſe doue naſce il ſeme cotte in buon uin roſſo, & poſti ſopra lo ſtomaco, uentre, & rognoni, & poſſi reprime il uomito, & l'acqua di eſſi capi fa il medefimo effetto, cauata per lambico, & è molto eccellente, & di molta utilità beuuta da coloro che ſputano ſangue, & cotti eſſi & le roſe ſecche, & riceuuto quel uapore ben da baſſo, e ben caldo, e poi lauandoſi con quella lauanda è molto buono contra le moroide, & altri mali ſecreti coſi di huomini come di donne, & lauandoſi le gambe con la lauanda di eſſa acqua le aſciuga, & graua molto, & il medefimo effetto fa l'acqua nella quale ſo cotte le roſe ſecche, o quei capi delle roſe da per ſe, ma fan maggior operatione ſe ſi mettono a cuocer inſieme. Si fa di roſe zuccaro roſato non tagliandoſi i capelletti delle roſe prima che ſi aprano, & ſi peſtan molto in un mortaro di pietra, e ſe gli gerta dentro buon zuccaro tanto dell'uno quãto dell'altro. Creſcentio dice che per ogni libra di roſe ſi debba gittare quattro di zuccaro, & che ſi debban peſtar tutti inſieme, e dice che ſi debba tenere in un uaſo inuitriato trenta dì al Sole, meſcolandoſi bene ogni dì, e la notte ſe tieni dal ſereno per le moſche, e ſimile ſpurcicia, & in queſto ſtomodo ſi conſerua tre anni. Queſto zuccaro ha uirtù di confortar lo ſtomaco, & reſtringere, & riſrefcar molto, & è buono contra le camere, e uomiti, e contra lo ſuariamento del cuore, e contra il caldo del ſecato, & dello ſtomaco, & netta, & diſoppila il ſecato, & è buono contra la colera, e gioua molto contra le piaghe del pulmone, & riſrefca lo ſtomaco. Alcuni lo fanno ſecco ſe ſe peſtar le roſe laſciãdo le ſoglie & liere, leuato prima il biãco, e fregate cõ zuccaro lauateſi bẽ prima le mani. Ii mele roſato ſi fa coſe doſi prima ù poco il mele, perche ſi netti della ſchiuma, e ſubito poi ſoli, e ſi piglia le pũte delle roſe che non arriuino a quel capo bianco, e ta

glinſi

glinsi minute con forbici, & quando si cuoce in mele se gli ne gitti dentro  
 buona quantità fino a vna libra di rose in quattro o cinque libbre di mele, e  
 tutto si cuoca poi insieme con fuoco temperato, & è segno esser ben cotto  
 quando il mele comincia a dar buono odore, et rosseggia, similmente si puo  
 far di rose secche, & colisi il mele acciò non rimanga in esse rose. Vn'al  
 tra maniera di farlo in segna Nicolo secondo che riferisce Pietro Crescen  
 zio. Vuol che si pigli dieci libbre di buon mele bianco, & ben schiumato,  
 & colato, & che si pestin le rose fresche, & canarsi vna libra di sugo, &  
 si metta tutto insieme al fuoco, & quando comincerà a bollire, si debba  
 mettere altre quattro libbre di rose tagliate molto a minuto, come dissi, &  
 si cuocan fin che si consumi il sugo sempre maneggiandosi con vn cocchia  
 ro, & dopo si coli, & si guarda, & conserua poi gran tempo, & sempre va  
 migliorando, beuuto con alquanto di acqua fredda conforta lo stomaco, e  
 da forza col suo odore, & con acqua calda o ben netta fredda è molto buo  
 no contra la flemma, & melanconia, disoppila & purga il corpo, & man  
 gia la carne cattiuu, & se coloro che beuono fra giorno acqua ui mette al  
 quanto di mel rosato, non gli farà mai mal l'acqua, ma gli darà conforto,  
 & torrà la sete che rinfresca molto. L'olio si fa in quattro sorti, l'vna gittà  
 dosi rose nell'olio, & porlo al Sole, l'altra cuocer le rose nell'olio & colar  
 lo, la terza pestar le rose, & gittarle nell'olio sbattendosi molto con l'olio  
 ma bisogna che le rose sieno molto ben pesti, & in mortaro di pietra, &  
 poi si deuue metter al Sole. Vn'altra ne mette Nicolo che è la quarta, pi  
 gliar duo libbre di buono olio chiaro, & sopra se gli gitti acqua chiara fre  
 sca, & lauisi ben l'olio fin che torni come vnguento, & si lasci posare fin  
 che l'acqua penetri al basso, & che si possa molto ben separar dall'olio, &  
 così si laui vn'altra volta, & dopo l'esser appartata dall'acqua piglinsi  
 vna o due libbre di rose fresche, & pestinsi alquanto, & poi si mettano nel  
 uaso doue è l'olio, o in pignatta inuitriata, et mettasiquel uaso in vna cal  
 dara di acqua bollita, pur che nell'olio non entri l'acqua, & cuocasi il cal  
 dero fin tanto si consumi l'acqua, & dopo lienisi de li, et colisi l'olio espre  
 mendosi le rose. Questo olio risolue le membra incordato, & dolorose, to  
 glie il calor del segato, delle mani, piedi, et rognoni, alleggerisce il dolore al  
 le membra che si doglion della gotta, questo olio rosato rinfredda mediocre  
 mente, conforta le membra indebolite, & ha molte altre virtù buone, &  
 proprietà notabili, & perche alcuni olij per esser frigidì, & aromatici ri  
 frescano, & confortano, & altri sono calidi, quegli olij che si fanno per  
 rinfrescare come è questa rosato, tanto è migliore quanto si fa in olio di oli  
 ue uerdi, & non mature, & se non si puo hauer di questo, piglisi del mi  
 glior olio che si possa hauer, & lauisi molte volte in acqua fredda, & sia  
 migliore



migliore lauandosi in acqua rosata fin che diuenga spesso, & torni come vnguento. Et dopo che ha apparsa l'acqua facciasi l'olio rosato della sorte che si uorrà. Tutti gli olij caldi come di lauro, ruta, & camamilla, si fan meglio in olio di oliue ben mature, & questo ha da esser generalmēte ne gli olij che si fanno come olio di oliue. Come si faccia l'elettuario, et vnguento di rose, & il cauar acqua della rosa l'vno lo lascia allo spetiale & l'altro non è chi non lo sapia fare, ma questo auiso darò bene che tanto piu tempo si conseruerà l'acqua rosata quanto piu sian le rose nette, & bene ascintte dell'acqua, & della rusciana, quando si mette a labbiccare, et cosi lascio di uoler piu dir de i rosai, & rose, & sue proprietà, & virtu, che sarebbe troppo lungo di volerle tutte distesamente, & particolarmente narrare, & solo dirò questa per esser molto singolare che l'acqua de i capi delle rose doue nasce il seme che si caua distillata è stitica, & ristrettina, & è buona di tenerla in bocca a coloro che han debili i dēti per qualche infermità, & per quei c'hanno mal di bocca lauandosene con essa, & è buona beuendola a coloro che sputan sangue, & ha qualche uena rotta nel petto.

Del Rosmarino, &amp; sue proprietà.

Cap. 34.

Cresc. li. 5. **E**l Rosmarino vna pianta non men singolare in virtu che se sia la rosa, ma nasce naturalmente in paesi, & terre calde o temperate, & se ca. rosma. si uorrà porre in fredde sia almeno in luogo esposto al Sole, o che sia repa Plin. li. 17. rato, & difeso dal freddo con qualche difensiuo, & non sole uenir bene cap. 13. in luogo ombroso, eccetto che non fosse in paese caldo, & per la maggior li. 20. c. 11. parte si fa naturalmēte in terre leggiere, sterili, et secche, nasce nelle coste Teo. lib. 9. & riue del mare, & perciò si chiama rosmarino. In questo nostro paese dell'histo. per la gratia de i ddio ce ne hauemo tanta abbondanza che noi lo stimamo Dio lib. 3. poco, ma in altre parti è molto stimato, & si pone in nobilissimi giardini ca. 80. come pianta eccellente, et di molta virtu. Si puo piantar tutto l'Inuerno, Plat. lib. 4. il suo proprio piantare è quando vuol gittar fuore, & se la terra doue si pone si puo adacquare si puo porre dal principio d'Ottobre fin al fin di Marzo, & il suo uero piantare è di certe piante barbate picciole. Si posson parimente trapiantare i cespugli di essi saluatici quando sono grandetti, et ancora che esso ne i monti non si coltiua ne lauora, cresce nondimeno assai piu con il lauorarlo, & coltiuarlo, & è piu fresco. Se la terra è sustanziosa non bisogna di adacquarelo se non alquanto fin che ha pigliato, ma se si adacqua spesso diuerrà molto morbido, & uitioso, & diuerrà la pianta maggiore, & piglia anco strapata dalle piante vna rama cō alquanto di

di radice trapiantandosi, & tanto piu pigliano quanto piu picciole son le piante, di altra sorte si puo piantar per tutto il tempo che ho detto di una rametta del medesimo cespuglio, & pianta del rosmarino che non sia uecchio ma di dui o tre anni, ma non mæco di dui, & bisogna di cacciarlo sotto quanto tre dita, & conuien che se gli stringa, & calchi ben la terra attorno, & adacquargli. Han di bisogno queste piante quando son picciole che all'intorno se gli lieui ben la terra. Non vuole terra molto stabbata, et quãdo pur habbia letame bisogna che sia ben putrefatto, et stätino, ma maggior virtù haurà senza letame, et perciò è meglio che se gli gitti al piede della pianta terreno grasso, & molto sustantioso. Dice Plinio che crescon questi rosmarini molto se si gli gitta al piede trasptature di mattoni o secchia di uino. Il rosmarino fa il fiore, et anco semenza che di esso son due sorti che una ha la semenza, et l'altra nõ. Et io mi penso che il rosmarino nascerà cogliendo si quella semenza quando è matura prima che cada, ilche si fa di Giugno alquanto prima, & si sciuga al Sole, & dopo si zappino, et arino bene alcune arole, et quiui si semini coprendosi poco, adacquandosi spesso, & in questo modo si semina al fin di Settembre nella Primavera, & se ne puo in questo modo seminar gran terreno per uso delle pecchie che con esso lauorano molto bene. In Roma si pongono molte di quelle piante nelle uigne che non fan danno fra le uiti, & tra muri come ho detto per esser così buoni per gli api molti sono che gli piantano in luogo doue gli tengono, perche oltre i pascersi essi così bramosamente di questi fiori, nascon piu per tempo de gli altri fiori che esse pascano, & il mele che prouiene dal pasto di questi fiori è molto eccellente, & le pecchie col mangiarlo non inferman tanto quanto con gli altri fiori. è il rosmarino calido, & per esser aromatico, & odorifero conforta molto, & disoppila, purga, & cõsuma le humidità, & apre molto, et prouoca l'orina mediocremẽte. Ha gran virtù così il suo ramo come il suo fiore, & anco le radici. Il fiore di esso si conserua cogliendosi leggiermente, & nettamente, che cõ esso nõ sia poluere o altro, & si metta ad asciugare al Sole, & dopo all'ombra, & quando si metterà in conserua auuertasi che sia messo ben netto, che si conseruera con la sua uirtu per vn'anno o dua. Si fa di esso singolare eletuario con zuccaro, et similmente puo farsi del fior di esso quando è fresco colto la mattina massimamente d'Inuerno, & preso con vn sorso di vin bianco è cosa molto sana per quei che transcisciano, & hanno dolor di stomaco & di cuore, che gli procede da cagion frigida, allarga il fiato, & per tutto questo è buono beuer il uino nel qual sia cotto il fior del rosmarino. Tutte queste conforta la digestione, lena la uentosità, riposa il uomito, & contra l'humidità del ceruelle. cuocasi il rosmarino in uino bianco, & il



il paziente riceua quel uapore tenendo la testa ben coperta in modo che lo possa ben riceuere, ma dopo l'hauer fatto questo guardisi ben dal freddo che gli farà grandissimo danno, & sarebbe anco pericoloso che non gli ne nissero las agallas. Cotti i fiori del rosmarino in vin bianco o in aceto con esso facciasì gargarismi che uole stringer ben la dentatura, & asciugar molto l'humidità della bocca, & per quei che non possono orinare cuocansi le rame & fiori di esso in buono aceto bianco, & quanto piu caldo si puo sopportare, pongasi ne i membri genitali. Cocendosi in acqua, e pigliando le donne quel uapor di sotto ben caldo netta, & purga molto la madre, & se è indebolita la conforta, & fortifica, & la apparecchia a concipere. essendo io in Granata hebbi una ricetta di molte uirtù del rosmarino, & tutta sperimentata, che hauendola imprestata non la potei piu ribauere, pur me ne sono molte cose di essa restate nella memoria, ma sapendo mio fratello quanto io ricercaua me ne mando un'altra che gli traslatò di lin guaggio Moresco hauuta da vn medico Moro huomo di grā ualore in quel l'arte, & grauissimo herbolaiò. Dice parimente che del fiore si fa vno olio o liquore come balsamo, in questo modo. Si coglie il fiore quando è nella sua perfezzione, & bene stagionato, & maturo prima che cominci a cadere, & deue esser colto molto nettamente che con esso non sia bruttezza o poluere alcuna, ne anco del legno di esso ne foglia, ma il puro fiore, & deono questi fiori così colti esser messi in una cristara o carassa di uetro grossa in gran quantità, & serrati bene con una pezza o carta pecorina, & questa carassa pongasi in un monton di arena che sia tutta scoperta al Sole, & al sereno, ouero in letame bene caldo, e quiui tengasi trenta giorni, e che al fin di questo tempo si troueran tutti quei fiori conuertiti in olio o liquore, & quello debba colarsi, & sia trauasato in vn'altra carassa picciola di uetro, laqual si debba porre al Sole, & al sereno altri trenta, o quaranta dì, accioche si possa ben perfettionare, & dice che diuerrà spesse come mele, & dopo deue ben conseruarsi che è molto delicato, e quasi come un balsamo, & dice che se di questo liquore si gitterà una goccia nell'acqua, che non noterà come l'altro olio, ma che come balsamo anderà al fondo. Vn'altro modo pare a me che debba esser piu breue da cauare questo liquore, & anco se ne cauerà piu quantità per esser piu fresco che aspettar tanto tempo asciugandosi alquanto i fiori, & sarà in questo modo. Piglisi un uaso di uetro ben grosso, o di terra bene inuetriata, e che habbia già tenuta l'acqua accioche non si asorba, & imbeua quel liquore, e che habbia il collo stretto, & empia si de i fiori del rosmarino netti come si è detto senza alcuna foglia, & cuoprasi bene che non respiri, e mettasì fino al collo sommerso in vn cald aio d'acqua bollita che stia al fuoco auertendosi che

che dentro non entri goccia d'acqua, & in due hore si conuertiranno quei fiori in liquore, il che non farà così presto nell'arena nel letame, & si puo farne quanto l'huomo vuole, & dopo che è fatto mettasì colato al Sole nel modo che ho detto di sopra. Dicono che questo liquore ha queste uirtù, che conforta il cuore, & da forza alle membra indebolite, massimamente da perlesia, et è bene di unger con esso le mani a chi gli tremano per mancamento di uirtù, & unger anco con esso quei che son paralitici, che disoppila, & fa estender i nerui ritirati, & a coloro che tremano la testa, & dicono che lieua le macchie della faccia, & che se alcuno ufera di vn gersi con esso il uiso della gionentù, che nel uenir in uecchiezza non si arrughera tanto come si arrugherebbe senza, ma io non posso pensare che debba esser così. per esser caldo, et secco, anzi mi penso che debba far il uiso rugoso per questo effetto, & a coloro che se gli comincia a far pannicoli & tela ne gli occhi se con esso se gli bagnerà spesso, & quando ua la sera a dormire se ne gitterà in essi una goccia, gli sarà estremo utile, & in questo modo disfan le nuuole che cominciano a far ne gli occhi, & il panno di esso, dice che se lagrima l'occhio con una goccia che gli si gitti di questo liquore, guarisce, disenfia l'enfiagioni, impedisce che non descedon gli humori ne corrono, ne arco frigidità ne altre materie di alcun membro, per che tutte le consuma. sana le piaghe uecchie, cōsuma le flemme, et frigidità, tira la reuma, & gioua alla cotica ungendosi il uentre con esso, & posto da basso in qualche cosa gioua molto alle infermità delle done che uen gon dalla madre, & le prepara molto a concipere, & risolue, & disfa qualche lunche appostema, & durezza che sia indurita, & mitiga molto il dolore di qualunque mēbro, & il dolor del capo, & asciuga le humidità di esso. Si fa elettuario del fior del rosmarino in buon mele ben schiumato, et cotto le persone che uferan di mangiarlo la mattina, massimamēte nell'inuerno, & a digiuno, saran conseruate da molte infermità interiori, massimamente da quelle prouengon da flemme, & da uiscosità, & frigidità, che tutte le risolue, & consuma, & questo mele fatto a guisa del mel rosato, gioua molto per la salute di tutto il corpo, & da forza alla digestione. Cocendosi questi fiori in un buon uino rosso uecchio, odorifero, & puro, & di esso l'huo si accostumara a beuerne un sorso la mattina sarà sanato dalle infermità dello stomaco che nascon da freddo, & da flemma, & oltre di cio dicono che purgano la colera, sana il uomito che prouiene dal freddo, e guarisce, & lieua il dolor del hīada, che è canata dal freddo, fa gittar fuori l'arenelle, & le pietre, sana la colica, da appetito, disoppila il segato, purga lo stomaco, conforta il cernello, allegra, & fa uiuaci tutti i sentimenti, allarga il fiato, fa orinare, & fortifica tutte le membra del corpo,



po, & il medesimo effetto fan questi fiori cocendosi in buon mosto, & chia-  
ro, toglie il cattiuo fiato della bocca che uien dal petto, & dal fegato, &  
dice che se con quel uino si lauera la faccia, la mantenera fresca, & per  
questo è meglio uino bianco, & lauandosi con esso la bocca netta la denta-  
tura stringendola, sana le piaghe della bocca, & se con esso lauerà qual  
che ferita la netta, & fatte tostados, & messe a molle in questo uino, &  
mangiate la mattina sforza la debolezza, et allegra il cuore. Parimente  
puo farsi olio con questi fiori mettendosi in buon olio, & haurà molte pro-  
prietà di quella che ho recitate di sopra. Cocendosi questi fiori in acqua  
pioneggiana, et con essa inacquandosi il uino sarà beuuto da i tifici, che son  
quei che hanno ulcerato il pulmone, & che sputan sangue, gli guariran,  
& questo uino è anco buono per coloro che han febre quartana, & se in  
quel uino sia messa alquato di triaca haura assai più virtù, et sarà buono  
contra qualunque ueleno che fossero mangiato o beuuto, & il tremor del  
le mani, & della testa, & gioua alle passioni delle donne, & prepara la  
madre a concipere, & beuendolo i gottosi, & con esse lauandosi il luogo  
della gotta gli mitigherà molto il dolore, & il uino doue è stato cotto que-  
stosfore è buono contra la iteritia, mangiati questi fiori a digiuno sana le  
infermità del petto, allegran il cuore, & gioua a molto passioni, & l'asfo-  
camento della madre, et il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta, pur  
che non sia in gran quantità. colti questi fiori la mattina, & mescolati co  
altri fiori, & herba fanno una gentil insalata. Le foglie del rosmarino  
uerdi, & peste, stringono le moroide posteuì sopra come empiastro, & cot-  
te in uino, & posteuì sopra le asciugano, & lieuan gran parte del dolore,  
che le foglie del rosmarino, han proprietà di restringere, & cotte in uino  
bianco, & con essa lauandosi la testa indurisce la cortica, & ritiene i cape-  
gli che fossero per cadere, conforta il ceruello, asciuga la testa, sana la ti-  
gna, & lauandosi con esso il uiso, dicono che lo fa parere fresco, & che to-  
glie uia le macchie di esso, & dicono che abbrusciandosi il festuco, & le  
gno di esso, o la radice, quando sia ridotto in brasa si pesti. & quella pol-  
uere si metta in un panno di lino sottile, & con esso si debba fregar i denti  
che torneran bianchi facendogli star fermi, & riparando che non marci-  
scano. Lauandosi l'huomo il corpo, & le gambe con acqua di rosmarino  
indurirà la carne, & conserua molto la salute, & perciò è buono di far di  
esse un bagno ogni settimana, et al bagnar se sono infermi sudino con esso,  
& lauandosi in questo modo qualche uolta i fanciulli riceuono gran pro-  
fitto, masticandosi le cime del rosmarino quando son uerdi ristringono i  
denti, & molte uolte tolgon il dolor delle mascelle, se quādo si tramuta il  
uino che sia per guastarsi, se uì si metterā buona quantità di fiori non  
si

si guasterà tanto, & piglierà buono odore, & conseruarsi piu tempo, & per questo effetto son migliori i fiori secchi, che i uerdi. Testi questi fiori fra le uesti riceuon da essi buono odore le uesti, & si conseruano dalle tarme. pigliandosi il fumo di esso nella testa la fa purgar della reuma, & catarro, & è meglio perciò abbrusciar le scorze del rosmarino, profumandosi col rosmarino o fumo di esso la casa di sopila l'aere, & dal suo fumo fuggon tutti gli animali uelenosi, uespe, mosche & simili altri animali, & è bene di profumar con esso le creature che sentono fastidio di stomaco, o altre infermitade occulte. E bene di abbrusciargli per le case, & strada in tempo di aere corrotto, & di peste, & lieua i cattiuu odori. Se alcuno è raffreddato faccia segli bagni con acqua doue sia cotto il rosmarino fin che sia rientrata la terza parte, & sudi nel bagno, & gittisi nel letto ben coperto, & sudi, & sanerà. guardandosi dal freddo, & se alcuno ha qualche piaga, lauasi con la medesima acqua molte uolte, che la purificherà, che stringe, scalda, & sana, & questa medesima decottione sanerà le piaghe della bocca, stringerà le gengine, et i denti, togliendo il cattiuo odor del fiato, alcuni cuocono i rami del rosmarino in acqua per bere, & è cattiuo, & è molto peggiore in uino, & fa male, che è pericolo, perche stringe molto il petto, & affogherebbe se fosse gran quantità, & anco il fumo eccessiuo di esso stringe il petto, & le radici secche, & fatte poluere, & col mele, netta tutte le piaghe. Oltre di queste che son recitate son tante l'altre proprietà, eccellentie, & uirtù di questa pianta che basterebbon a empire per se sole un libro, & finendo dico che chi porterà seco di questi fiori che gli tocchi la parte del cuore anderà allegro, et è comune parlare che da esso fuggono i demonij.

Della Saluia, et sue proprietà. Cap. 32.

**D**ico che la Saluia è la similitudine quanto alle foglie che è l'erba santa, detta herba buona saluo che le foglie son maggiori piu lunghe & come berettine, o biancheggianti, & propriamente canute, son pelose, & odorifere, & di uro odore forte acuto, e non so uie. Sopporta qualunque aere o sia freddo, o sia caldo, & naturalmēte nasce in terreni cattiuu, sterili, duri, e petrosi, ma nasce anco buona in buone terre purché non sieno cretose ne terreni molto grassi, eccetto che non fossero molto humidi. Voglion naturalmente terreni asciutti se sō leggieri, & se si piantano in buone terre, & che si adacquino bene san gran cessaglio, si pianta di semenza la qual porta in quel fiore che par campanello, e si può seminar di Gennaio, Febraio, e Marzo, & anco di Settēbre, e di Ottobre, e Nouēbre, si può seminar

Cr. sc. li. 6.  
ca. 118.  
lib. 12. c. 3.  
Teo. lib. 5.  
dell'hist.  
Ortus San.  
li. 1. c. 404.  
Plin. li. 22.  
cap. 25.  
Diod. li. 3.  
cap. 36.  
Maguin.  
part. 3.  
Plat. lib. 3.



# LIBRO

minar in arole per trapiantarla in altra parte, ouero uolendosene hauer  
quãtità, et cessugli assai si puo seminar a mano, & con arata essendosi pri  
ma ben arata la terra la quale per questa herba nõ ricerca letame, si puo  
pantar de barbati che gitta o de vn ramo, nõ vuol luogo esposto all'ombra  
eccetto se il terreno nõ fosse molto asciutto, ne richiede di esser molto adac  
quata, ecceto, fin che pigli, et perche pigli pin presto. Già ho detto che adac  
quãtosi fa grã cessuglio, et è uero, ma nõ riesce di tãta uirtù per tenerla in  
bocca, et in questi duo modi si puo porre di Ottobre, et Nouembre, ma me  
glio di Febraio, e di Marzo. Vi sò due sorte di saluia, l'una è larga, et grã  
de, et fa grã cessuglio, et questa è la migliore, l'altra è minuta, et nõ le è si  
mile in bontà. Si vuol metter bene, tagliargli il festuco infecchito. Questa  
è herba calda, et secca, et poco si usa di mägiar sola, percioche ha vn sapor  
molto acuto, et forte, et perciò si mescola con altre in alcuni condimeti, et  
false. mangiata cotta in acqua, et con essa lauãdesi consorta molto i nerui  
& è molto bene cuocerla in vin bianco, et cosi calda empiastrarle sopra  
qualche mēbro paralitico, et somētarlo molte uolte cō quel uino, et posto  
sopra la lingua la fa distēmare, et la fa star piu leggiera, et sciolta, e per  
questa cagione coloro che han la lingua molto turbata, et coloro che hã da  
parlar molto come sono i predicatori la sogliono, & deon portar sotto la  
lingua, et è vtile molto per coloro che ha la paralitica la lingua o ui ha  
torpore per abbondanza di flemma, perche come ho detto ha uirtù di ri  
soluerla, & farla correr molto la saluia, et chi l'usarà portar non hauerà  
molto dolore di denti. Fregandosi con essa i denti gli netta, & se qualche  
cima di essa si metterà i uino per due hore prima che si habbia da bere, al  
leggerà molto chi la beue, & è molto singolare contra le frigidità, & uen  
tosità del petto, & stomaco, & aiuta la digestione. pesta, et messa sopra le  
morsicature uelenose lieua il dolore, & il uino in che sia cotta è buono be  
uto moderatamente contra la perlesia, et perciò è bene di cuocerla in ac  
qua, & con quell'acqua inacquar poi il uino, & è buona contra il mal ca  
duco. chi usarà conserua di saluia cō alcuni sorfi d'acqua di saluia cauata  
per lambico sentirà grande vtilità contra la perlesia, & torpor della lin  
gua. Cotta in acqua, & ricenuto quel fumo di essa decottione caldo bene  
di sotto, & fatto empiastro delle foglie cosi cotte, & ben calde, & poste  
nelle uenias lieua il dolor di esse, che risolue quelle membra, et fa orinare  
& quel fumo o uapore purga la madre, da appetito, mangiata scalda lo  
stomaco, & aiuta molto la digestione, & nelle sue proprietà si assimiglia  
molto al rosmarino. Le pecchie si compiacion molto con il fiore di questa  
herba, & con essi laurano molto bene, & di essi fanno il pin eccellente,  
& miglior mele che con alcun altro fiore, mangiata, & trita, et posta di  
sotto

sotto fa gittar fuori la creatura che è morta nel uentre, & posta così pestata, & masticata nell orecchie fa uscir fuore i vermi, che ui si fossero creati, & il medesimo effetto dicon che fa ancora che ui si metta non pesta.

Delle Berengene.

Cap. 36.

**E** Comune opinione del uolgo che le Berengene fossero trasportate nel regno di Spagna da Mori, quando passarono d Affrica in Spagna, & che essi portarono per ammazzar con esse Christiani. Io penso che sia ben uero, che i Mori le portassero d Affrica; imperoche per quanto io mi ricordo non ho trouato parola ne memoria di essa in uita de gli auttori antichi, così Greci, come Latini, ne anco ne i moderni. Ne medici ne fanno mentione alcuna, saluo i Mori, & questo procede per quel che io mi penso per non si alleuar elle in terreni freddi ne Settentrionali, ma si come Aristotele domandando di uerse persone; auenne a cōporre un singolar libro de gli animali, co me riferisce Plinio, così io poiche ne i libri non ho trouato cosa alcuna, come si debbe seminare, ho domandato a piu esperti ortolani come si habbin da fare, perche chi non lo saperà lo possa imparare senza altro maestro. Questa pianta così come è la peggior di tutte l altre herbe che fin qui io habbia scritto, così è la piu faticosa, & penosa da nascere. Vogliono aere caldo, che nel freddo non si fanno, ne lo sopportano, & se in luogo freddo si uolesse piantare, deue esser in luogo molto aprico, & esposto al Sole, uogliono terreno grasso, & molto ben stabiato, & si fa nel seminarle in questo modo, & il tempo di Febbraio, & principio di Marzo. Piglisi la semenza otto o diece di prima che si habbia da seminare, & la mattina, & la sera tengasi al fuoco un poco d'acqua a scaldare, & quando è tepida in essa ui metta un poco di questa semenza, & poi caucila & la maneggi infra le mani al caldo del fuoco, & questo faccia per alquanto, & in qualche pelle de pecora, che sia ben calda, mettasì poi, ouero altri panni caldi, & la mattina di nuouo si torni a mettere a molle nell acqua tepida, come l altre uolte, & questo ordine si debbia tenere tante uolte fin che la semente con quel caldo, & con quell humido cominci a pontar fuori, & allhora si faccia arole, o rase di terra ben zappata, & arata in loco doue si uuol seminare, & quiui si faccia picciole fosse quāto un palmo sotto, & in cambio della terra cauata mettasì letame nuouo di stalle così caldo, che fumi & calchisi bene, di sorte che resti ben piano. & uguale di altezza d una buona mano, & piu, & tengasi apparecchiata bona terra nera di sciacquatori o cloache, che di letame molto putrefatto si sia conuertito in terra, & di quella terra gli butti sopra di altezza di una

Hortus sanitatis. lib. 1. cap. 286. Aut. lib. 2. cap. 485. Pal. lib. 8. cap. 16.

C c mano



mano senza leuar pietra alcuna che ui fosse, & in di chiaro si gitti la semenza in esso, & coprasì col dito ò con un bastone, & di sopra se gli gitti della medesima terra minuta come se si cernesse, in modo che resti coperto, & se il giorno è chiaro, & bello, queste arole così seminate sieno scoperte, ma se fosse uento, & tempo freddo se deon coprire con qualche coperta che le possa defender dal freddo, & dal gelo, & uenendo tempo asciutto adacquisi in di chiaro, & sereno, & l'acquare sia con una scopa bagnata con laquale si bagni il terreno minutamente, & resti così scoperto a l'arola, accio che l'acqua sia dalla terra bene insuppata & di poi di notte, tornisi a ricoprire, & dopo che saran grandicelle, adacquisi al piede con acqua cauata di fresco, ò sia di pozzo ò d'altro, pur che sia alquanto calda, il trapiantarle sia quando son già grandette che sole esser quasi al fin d'Aprile, ò il uicino, & sia il trapiantare in di chiaro, & subito che son trapiantate si adacqui. Molti sono che mettono fra queste berengene qualche piede di qualche herba bona, & san molto bene, perche con il bono odor di queste bone herbe uiene a perdere parte del suo ueleno. Noce molto la pioggia a questa herba quando è in fiore, perche se impieno d'acqua i uasi del fiore, che scaldata la immarcesce. & il medesimo aduiene in tutti gli alberi che producono fiori. vogliono esser trapiantate molto rare, & quando uan crescendo se gli lieuan le foglie da basso, le prime che nasceranno, & le piu uicine al piede lasciandosi per semenze, & dopo che son mature, che è nel san Michele, quando si strappano i cespugli, tagliarli da essi, & amontona si in qualche loco, perche fra essi se immarcescono alquanto, & de li alcuni di tagliarseli le scorze, & mondate così le semenze con la sua polpa, sotterrinsi in capo del giardino, & de li a molti giorni cainfi, & lanate poi restaran solo le semenze, lequali deuono esser asciugate, & conseruate. Altri le mettono in certi barilotti, ma è meglio nel modo che ho detto, la berengena è una pianta molto mal complessionata, & di pessima qualità, ma noi altri Christiani meglio la usamo che non fanno i mori & Giudei, cocendola con buona carne, & per ciuitro, leuandogli quella mala qualità con buon uino, & di queste le minori non le marcie, quelle che son tutte coperte con suoi capelletti, non son così cattive, come quelle che son piu grandi, & sono ignude per non esser così piene di semenze, quelle che tirano in nero son migliore che le uerdi. Le semenze son cattive, che quei granelli son di cattua digestione, & quanto son maggiori son peggiore. Le proprietà che pone di esse Auicenna son queste, a chi molto l'usa di mangiare, generan melancome, & oppilation di fegato, & bazo, & per questa cagione non la deon mangiare chi patisce di mal caduco, ne simile angoscie, ne affanno di cuore. Toglie il buon color della

della faccia, fa diu enir nero tutta la pelle del corpo, fa venir panno nel viso, fa nascer pustole melanchoniche, & cattive da curare, & se niuno ha vena rotta nelle gambe che è mal detto varice, le fa ingrossare, dan tri stezza, fa venir, & crescer le moroide, il brodo in che son state cotte di uien nero, & di mal sapore, perche in esso lascian molto del suo veleno. & malitia. Quelle che si cuociono in aceto non fanno opilatione, di esse istesse che fan venir le moroide, si fa vnguento per guarirle, che si seccan le sue scorze, & se ne fa poluere che gittatala sopra di esse le cura. L'unguento si fa in questo modo, piglisi vna berengena che sia grande, & fattene fette frigasi in vn poco di buono olio rosato, & dopo che fian fritte cacciassi fuori, & nel medesimo olio friganli ombrici, & vermi della terra, & certi vermi chiamati di Santo Antonio che si fan rotondi à guisa di paternostri, poi si lieui fuori, & in quello olio squalisi aliquanto di cera bianca, & con questo vnguento vnendosi in quattro volte sanarà. Si conserueran le berengene bollite in acqua salata, & espresse, & gittate in aceto forte, se si vuol verdi specchenli per l mezzo, & gittisegli il sale, & in essa sia per gran pezzo, & dopo pongasegli vn peso sopra che diflemmerà, & non fian tanto dannose.

Dell'herba detta herba Buona ouero herba Santa. Cap. 37.

**D**ELL herba Buona o herba Santa non si puo dir più che quanto il suo proprio nome lo dichiara che per le sue virtù gli è appropriato questo nome buona, & santa, & in aliri luoghi è chiamata herba d orto, come se ogni orto sia tenuto di hauerne. Sopporta qualche aere, ma di uiene migliore in paese caldo, & nelle fredde si deue piantar in luogo aprico, perche subito che comincia à raffreddarsi il tempo si comincia ad abbruscicare, & se è in luogo esposto al Sole, & difesa dal freddo nell Inuerno anco sarà verde. Ricerca la terra qual l'altre ortaglie. Et ancora che Palladio dica che non voglia terreno alletamato, io penso che non l'intenda bene, che questa herba ricerca tre cose, Sole, acqua, & letame, che se la terra sia bene stabiata si farà assai migliore, pur che sia letame putrefatto bene, oltre che nell inuerno non si verrà a seccar così presto, massimamente gittandosele sopra letame nuouo quando cominciano i freddi, & anco con questo tornerà a germogliare fuori più presto, & verrà più a buon hora. Et similmente vuole humidità, & precio dicono il medesimo Palladio, & Columella che deue esser piatata in luogo humido, & vicino all acqua. Questa herba produce vn fiore nel quale suol portar vna emenza molto minata, & di poca forza (& di essa) ancora che possa

C c 2 nascer

Plat. lib. 9.  
Pal. Febr.  
cap. 24.  
Apri. ca. 3.  
Otto. c. 11.  
Col. lib. 12  
cap. 3.  
Tco. lib. 2.  
& 5. delle  
cause.  
Plu. lib. 19.  
c. 8. & c. 10  
li. 20. c. 14  
Cref. l. b. 6.  
cap. 78.  
li. 12. c. 10.  
& cap. 16.  
Migula.  
part. 3.  
Auic. li. 2.  
cap. 99.  
Aris. prob.  
par. 14



L I B R O

nascer l'herba santa, è nondimeno tardiua. & suanita, & acciò che l'herba buona produca s'emenza conuiene che sia in luogo aprico, & esposto al Sole, & non si deue tagliare. Ma molto meglio è di piantarla di sue radici istesse, coprendosi setterra in quel modo che io dissi de irosai che non si hauean da trapiantare, & ancora che queste radici si possan trapiantare in tutto il tempo dell'anno, è nondimeno assai meglio di Gennaio, Febraio, Marzo, & Aprile in terre fredde, & nelle calde di Ottobre, o Nouembre, & nel trapiantarle conuiene che sian messe le radici rare, perche si uan riuoltando l'una, con l'altra, & si guastano, però quando son spesse deono esser fatte rare, hanno le radici profonde, & una volta che si ponga dura per molti anni, & similmente si puo porre di alcuni rami di essa piegati, ma bisogna acciò che piglino che sien bene inacquati. & che sien rami uecchi. Et dice Palladio, che se questa herba o altre non hauesser radici da piantarsi, che si debba torre rami di mistrantos che nascono in terreni arati, & che sien piantati di punta, & che nascerà di essi. come herba buona, ma perciò bisogna che sieno i rami in alquanto del duro, & ben inacquati, che i ministrantos è una sorte di herba buona saluatica, & i nomi dell'una, & dell'altra in latino è un medesimo. & posti questi ministranti in questo modo perderan molto di quel saluatico che hanno. per non esser cullinati. Si guasta l'herba buona se sta molti anni in un luogo, perche come ho detto si riuoltano in istesse le radici, & perisce tutto il tronco. Et perciò ogni tre anni o più alquanto si deue arare bene il terreno doue è l'herba buona, & de li lieuinfi le radici, & trapiantasi in altro luogo che sia tetreno stabbato & ben zappato, il che puo farsi tutto l'Inverno. & assai meglio di Gennaio, & Febraio, Plinio dice che si guasta se è toccata con ferro. & per questo, quando si uole oprare, o per insalata o qualche altro condimento minuzzarla con le mani & non si pesti in almirezzo che guasta il sapore. Et questa herba è di molte sorti ma la migliore è quella che è più uerde nelle foglie & che si assomiglia in esse molto al mistratos chiamata herba buona Romana non si piata ben in altro modo, che col trapiantarsi di sue radici. Ogni herba buona è di sua natura calda, & secca. così uerde, come quando è secca, è di uirtù, & si conserua bene facendosene mazzi, & seccandosi all'ombra, & pesta, & gittata sopra il latte in qualunque modo, fa che non si cagli, & per questo si macina, & si pone in empiastro sopra le tette et non lascia in esse cagliar il latte & se fosse cagliato cuocasi in un poco di uino et d'oglio, et ponganisi sopra a guisa di empiastro, & lo discagliera. & uengane cocendo di continuo nel latte per mangiare, acciò che il discagliato non se le uenga a cagliar poi dentro il corpo che sarebbe cosa molto dannosa, & anco mortale.

mortale. Oltre di questo dà soaue odore al latte, & anco sapore che così sia cotto con esso. Fresca eccita molto la lussuria, & perciò dice Aristotele, che non si debba mangiare in tempo di guerra, nè anco mangiar da soldati, perche incita la lussuria, onde uiene a diminuirse molto in essi la forza, & beuendosi il sugo di essa con un poco di aceto impedisce molto il sangue che vien alla bocca, & nel medesimo modo senza aceto ammazza i uermi, & questo effetto medesimo fa l'acqua di essa beuuta, pesta, et messa sopra lo stomaco in forma di empiastro, ma guardinsi le donne grauide di non bere il sugo, perche gli ne causarebbe gran pericolo alle creature, che hanno nel corpo & disfacendosi Almidone nel sugo di essa, ò nella sua acqua sana l'infermità del pulmone, & del petto, & gittandosi il sugo nelle orecchie mitiga il dolor di esse, & ammazza i uermi che ui nascono, & anco il sugo fa l'effetto medesimo ò le foglie peste, che fanno le foglie del persico, & cosa prouata, & sperimentata molto, l'herba buona esser molto salutifera contra i uermi, & perciò è buono di pigliar la poluere di essa beuuta in qualche cosa ò beuuto il sugo ò mangiar la medesima herba, ma tutte queste cose deono esser fatte a digiuno, & mangiar lo elettuario, che si fa di essa, & empiatrata sopra i lombi, uentre, & stomaco, l'olio dell'herba buona si fa frigendosi ella in aceto comune, & è molto confortatiuo, tanto che posto sopra lo stomaco & polsi empedisce il uomito. Questa herba santa conforta lo stomaco, & odorandosi mitiga molto il mal odor della bocca, & per questo, & per le gengiue guaste lauinsi bene la bocca con uino ò aceto in che sia stata cotta questa herba, & dopò freghinsi i denti, & le medesime gengiue con la poluere di essa. Dà appetito, & maggiormente quando l'huomo ha perduto per freddore, & flemma, & per questo è buono di far salsa di essa con un poco di aceto, & alquanto di cannella. Et è buona anco far salsa di essa con petrosेमоло con un grano ò dui di pimenta, che acconcia, & riposa il uomito, quando nasce da debbolezza, & frigidità, & è buono anco per il medesimo male, cuocerla con saluia in buon uino, & porlo così caldo sopra lo stomaco, & con una spongia pigliarne così caldo, & sprimerne sopra lo stomaco molte uolte, & beua l'infermo di quel uino, & usi di mangiarne molte uolte. Pesta, & messa done ò dolor di gotta è molto buona, et posta nel medesimo modo in testa, sana il male dello suarimento di ceruello, & è singolar cosa cōtra la morsicatura del can rabbioso, posta così sopra di essa, & anco contra le morsicature de gli scorpioni, & pesta con sale, & olio, & un poco di aceto, & posta sopra di esse le guarisce, & guarisce anco ogni altra morsicatura di animali uelenosi. Beuuto il sugo di essa, & ponendola pesta sopra fa il medesimo effetto. abbruciata, & sparsa per ierra farà fuggir da quel luogo gli scorpioni, & al-

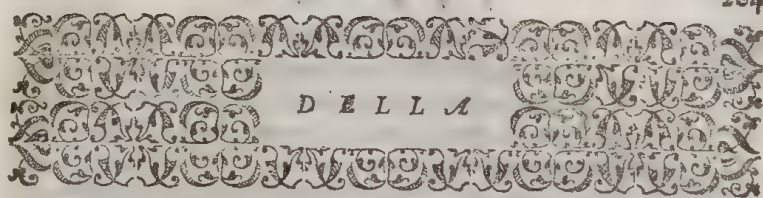


tri animali, lieua la flemma salsa del uiso, & altre simili lepre, empiastri  
 donisi sopra, è molto buona per i mancamenti che uengono dal cuore, &  
 ancora che procedessero da diuerse cause, pestandosi, & ponendosi con un  
 poco di aceto al naso, & ne i polsi, ouero bagnandosi in esso il pane, &  
 darlo ad annasare; mitiga molto l'ardor delle febri, & se l'infermo non ha  
 febbre mettasì in uece di aceto alquanto di buon uino, & se non si puo ha-  
 uer per questi medicamenti l'herba uerde, adoprisi la secca. Dice anco  
 Crescentio, che il sugo di essa con un poco di buon mele beuutosi gionerà  
 contra i medesimi animali uelenosi. Et il uino in che sia cotta questa her-  
 ba, & salua insieme, beuutosi è buono contra la tosse che nasce da freddo  
 re. Pesta, & messa nolla testa de i fanciulli gli sana le piaghe, & il male  
 che ui hanno uccidendo i pedocchi, & beuto il sugo di essa con sugo di po-  
 mi granati riposa, & quietà il singhiozzo, allarga, & dilata il fiato, &  
 il respiramento, disoppila molto il fegato, la milza, & facendosi gargaris-  
 mi con il suo sugo disflemma le galle, & le guarisce, & gittato il sugo di  
 essa nel naso sana molto le infermità di esso, & se si beue il sugo predetto  
 alquanto prima che si habbia da cantare, si schiara molto la uoce del can-  
 tare. Pesta bene, & messa di sotto impedisce molto che le doune non si in-  
 grauidino, ma bisogna che sia messa cosi di sotto una hora prima che si uen-  
 gano a congiungere. Messa fra le ueste, & panni gli dà gentile & buono  
 odore, & non lascia mangiargli dalle tarme, & dà gran gratia a molte ui-  
 uande. Molte altre buone proprietà ha questa herba che io non le metto  
 per esser lunghe a narrarle. Et questo basti per questo libro.

IL FINE DEL QUARTO LIBRO.

DELLA

essine ha  
 si sono ess  
 esse per n  
 nerano  
 vergini  
 siccelle  
 Re che



DELLA

# AGRICOLTURA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DEL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,  
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in Volgare.

## LIBRO QUINTO.

Delle pecchie, & altri animali.

Cap. I.



**S**ARÀ con l'aiuto di Dio questo quinto tratta-  
to di alcuni animali che comunalmente apper-  
tengono, & sono necessarij alla uita de gli huo-  
mini per nodrimento, & aiuto loro. Ma pri-  
ma proposi di voler trattare, & ragionar al-  
quanto delle pecchie secondo che ne han scritto  
molti singolari huomeni, & particolarmente  
quello eccellente Filosofo, Aristotele, aggon-  
gendoui io molte cose di piu di quel che tutti  
essene hanno scritto sapute per uso, & esperienza di alcune persone che  
si sono essercitati in uolerne sapere. Non mi curo di uoler dir le lodi di  
esse per non esser prolisso, con solo dire esser di tanta eccellenza che inge-  
nerano senza congiungimento di maschio, & femina, & le femine  
vergini ancora partoriscono senza dolore restande caste, & ci da un co-  
si eccellente liquore quale è il mele, oltre la cera, son tanto nette, & ca-  
ste che non uogliono ne patiscono di esser maneggiate se non da persone

virg. prim.  
par. Geo. 4  
Plin. li. 11  
Arist. li. 3.  
della gene-  
ratione de  
gl'animali.  
Colu. li. 3.  
cap. 2. & 5.  
Ambr. exa-  
menon.  
lib. 5. c. 21.  
Pal. lib. 1.  
cap. 37.  
Herod. lib.  
2. hist.



nette, & caste, & fedele. Son così diligenti, & ingeniose, che l'opra loro è la più sottile, & bella, che si possa l'huomo pensare. Faticano di continuo, & gastigano, & anco uccidono le uagabonde, & otiose, & io mi penso che di qui trasse, & ordinò Amasis Re di Egitto quella legge così eccellente, dellaquale fa mentione Erodoto doue comādaua, che nel suo regno colui che non desse cōto ogni anno di che uiuesse, fosse subito morto, laqual legge per esser così utile alla Rep. fu da Salone trasportata in Attene in utile della Republica sua, & per euitare che in essa non fossero uagabondi, & otiosi, che per l'ordinario diuengono ladri, & malfattori. Hor tornando al proposito, hanno le pecchie fra loro un così bello ordine, & concetto che è impossibile che huomo lo possa esprimere, ancora che ben lo sappia. V'bidiscono a un signore, & con l'hauer signore son libere. Il signor loro uiue unitamente, & in comune con esso loro come si fa nelle religioni, che fra essi ogni cosa è comune, fatica, utile, & cibo, & quel che è più che con l'esser vergini, & intiere è la generatione comune. Tutti si serrano in vna habitatione come in vn monasterio, han tutte vna medesima volontà, che quel che vuole vna voglion tutte l'altre. Hauer da dire o pur pensare tutte quel che di esse si scrue, à me è difficile & proprietaria, & particolarità di esse è impossibile à qualunque huomo di esprimerlo se non hauesse gratia o cienza infusa di sopra. Quel che uo breuemente dir di esse è che sa ricco colui che le ha senza spesa alcuna, ma non senza fatica, & scienza. Et gli antichi le haueuano in tanta estimatione che i poeti finsero che elle haueano sostentato lo Iddio Giove, essendo fanciullo in vna grotta. Et se io in ciò dirò qualche cosa buona deuesi attribuire à Dio, & à quelli eccellenti autori che ne hanno scritto in nostra utilità.

Qual debba essere il sito, & luogo di mettere gli aluearij delle pecchie. Cap. 2.

Cres. l. b. 9.  
cap. 94.  
& cap. 105.  
Col. lib. 1.  
cap. 4. & 5.  
c. 7. & 105.  
Pal. lib. 1.  
cap. 37.  
Abenc.  
Verg. 4. Ge.  
org.  
Plin. li. 11.  
cap. 18.

**L**E pecchie quanto al primo vogliono hauer luogo aprico, & esposto al Sole, & perciò è ben di porle che sieno in tal luogo che gli dia il Sole; quando esce nel tempo dell'inuerno, che si ponessero in luogo freddo quantunque uì si mantenessero nel tempo della State con fatica a pericolo di esse, nell'inuerno perirebbono. Conuiene similmente che dalle spalle sieno difese dal uento ò con monte ò con muro, & perciò che quando le pecchie tornano dal lauorare, & uengono sempre cariche sia il luogo, & stanza di esse alquanto sotto più presto che altrimenti, pur che non sia luogo soffocato, perche uì infiammarebbono, ma che non sia uentoso, & all'alto non potrebbon salire, & si stancherebbono, & perciò ha da esser ualle, & calda,

calda, & che ui batta il Sole bene, & luogo appartato dal conuersar del bestiaue, & percioche gli suellon l'herba, & gli asciugan la rusciada de i fiori ne quali lauorano, & particolarmente le capre, che son a loro molto dannose non solamente in guastargli il pascolo, ma anco saliscono sopra de i bozzi d' aluearij, & gli gittano per terra facendogli altri danni, similmente le pecore che lasciano molta lana nel môte, & per le fratte nel le quali si impicciano esse come in rete andando a lauorare, ne meno porci hanno da conuersar doue elle sono, perche si fregano ne gli aluearij, & gli gittan similmente per terra. Sia lunge da i monti doue risponde ecco, & rimbomba la voce sonando, come persona, sia lungi da lagumi, & luoghi acquosi, & lutosi. Sia doue si ueda grande abbondanza di herba, & fiori ne quali possan lauorare. Habbia acqua chiara, & buona, & se naturalmente non ui fosse grande abbondanza di questi lor pasti, & fiori il patrone di essi aluearij ne gli ha da piantare, & seminare, & se uicino alla casa che habita in uilla si possono hauer tutte queste comodità, è assai meglio, perche fiano piu spesso riuedute, piu fedelmente trattate, & piu sicure di non esserrubbate, & da gli animali che se le mangiano, pur che quini sieno appartate da cloache d' sciaquatoi di casa che puteno, & finalmente totalmente lontane da cattiuo odore che le inferma. Non ui si appressino galline, perche le uanno a piccar col becco, & le mangiano in modo che in pochi di dis fanno uno alueario. Parimente la rondine le mangiano molto chi le pigliano in aere uolando, & il medesimo male gli fanno altri uccelli. Ha da esser la loro stanza larga, in quadro, & doue elle possano sedere. Sia il solco alquanto in costa, accio che quando pious quini non si fermi l'acqua che fa gran danno a questi animali, & essendo il solco cosi in costa quando uiscira il Sole gli habbia a dare a pieno, & percio ogni fila sia non piu l'vna appartata dall'altra che quanto nel tempo dello Inuerno dia il Sole nello uiscire in qualunque bozzo che è di dietro. Ha da esser la stanza molto netta di herba, perche nel tempo della State essendosi seccata l'herba è pericolosa per gli aluearij ui si accendesse il fuoco, & in qualunque tempo l'herbe impediscono le pecchie, quando tornano caricate col suo lauoro, et per questo sempre se gli deue istirpare quando nasce come quando si hauesse da far vn ara per tritare il grano, & se ui è necessità di muri, o per i ladri o per animali nociui sian fatti di macchi in modo che non empediscono il Sole, & lunge alquanto da gli aluearij, & bozzi se a caso uenendo il fuoco nell'abbrusciar di qualche selua, & desse in esse fratte. Et per questa cagione doue non è muro, se è terreno montuoso si soglion far con gran riguardo. Parimente si deue hauere auuertimento che queste fratte non gli faccino ombra, & deue hauere appresso dui d' tre buoni



ni alberi (pur che queste ancora non gli facciano ombra) acciò che al tempo dello sciamenare, lo sciamen che vscira si inciti, & moua a montarui, & non vada lontano. Virgilio dice esser buona la palma comportadolo la qualità della terra, ma al parer mio è albero troppo alto, & sarebbe gran fatica di voler di esso raccogliere lo sciamen. è meglio come egli istesso dice sambuco, spine, o cedri, o amandole iquali deono esser potati acciò che non ascendano, & diuentino molti alti, o qualche altro albero pur che non sia di cattino odore come il salce, & simili che in essi non si possa no; & perciò sia l'albero se è possibile che habbia buono odore nella foglia, perche piu volentieri vi si posano, & molti sono che al tempo dello sciamenare burfan le frondi di essi alberi con alquanto di acqua melata, acciò che l'odore inciti lo sciamen a posarinsi, & non vada in altra parte, & se i tali alberi haessero rami alti, o se gli taglino nel tempo dello sciamenare o gli si leghi vna corda ben forte acciò che se in esso montasse lo sciamen con quella corda si possa chinare quei rami per raccogliarlo, pur che sia ramo di albero di sorte che si pieghi bene a basso. Et perciò che in molte parte sono lucerte, ratti, & serpe, che molte volte entran dentro di questi aluearij o stan li apparecchiate per mangiarle le pecchie che escono a lauorare, ui si deue vsar gran diligenza. E molti vsano, & bene di piantar vicino a questi aluearij ruta, pche da essa fugono questi animali velenosi come dice Cornelio, & vniti con gli aluearij, se elle non sono vicine a luoghi habitati o la casa del patron è necessario di farsi vna stanza per quel che ha cura di esse che sia vn tiro di balestra lunge da essi aluearij o quasi, perche molte volte queste case così fatte con paglia a guisa di capanne si abbrusciano, & cò esse si abbrusciano anco i bozzi o aluearij delle pecchie.

Del pasto delle Pecchie.

Cap. 3.

**D**EVE il signor de li aluearij non hauendo pasto naturale per le pecchie ponervene artificialmente piante, & herbe, perche di quelle che si planteranno o lauorerano si lauora assai miglior mele che del naturale saluatico. Et perciò si vede essere di molto miglior sapore, & colore il mele delle pecchie che mägiano in terre lauorate che in terre che sieno incolte, che sono per questi animali assai piu sani questi pasti domestici, che non sono i saluatici, & ui si deuono porre fiori di buon bora, & tardi. Il rosmarino è molto singolare, perche fiorisce molto a buon hora, & produce piu molte fiori, & il mele di essi è piu spesso, & corrosatiuo che l'altro. Le viole fioriscono molto a buon hora, & deuen (perche queste cose non si fanno ne i monti) se non sono in luoghi humidi, & viene all'acqua,

Var. lib. 3.  
cap. 16.  
Col. lib. 1.  
cap. 4. & 5.  
& 14.  
Pall. lib. 1.  
cap. 37.  
Virg. li. 4.  
Georg.  
lib. 5. de na-  
tur. anima.  
Cresc. lib. 9.  
cap. 98.  
Abencenif.

l'acqua  
luoghi  
marini  
luoghi  
re am  
no al  
che ha  
Le bor  
il rosm  
ne, &  
madre  
molto  
mal sap  
za per  
bino gi  
mere u  
foglie d  
nascia  
Marcel  
Varro  
in fiori  
heder  
non si  
alber  
gia di  
pasto  
pagne d  
se ui son  
so e mel  
& affen  
che se u  
alcuni  
uera di  
ra bucn  
uo, ma  
cofite  
se gli m  
mangi  
qualch

l'acqua, procurarsi qualche orto da seminaruifi, che quel che comporterà luoghi montuosi come sono certi alberi, che sono amandole, spine, & rosmarini è ben di piantarlo ne i monti, mal herbe che non si fanno in tutti i luoghi saluatici è ben di piantarle o seminarle in orti, & si han da pianta re amandole molto, percioche le pecchie lauoran meglio in essi che in alcuno altro fiore, & uengono a buon hora, & anco quando sono in fiore par che habbino uno odor di mele, saluia, boragine, sarpulo, & assadrea. Le borragine sono tardiue in produrre i fiori, & danno assai fiori, come il rosmarino, & in essi lauoran molto le pecchie, ui sono anco fiori di spine, & di origano molto al proposito, percio ui sono ghiande, frasini, madreſelua, che è pianta nelquale gran tempo lauorano, & soccorre molto l'Inuerno alla gran fame di esse, & il mele che di esso producono è di mal sapore, cō tutto ciò dicono gli esperti che con la antichità, & uecchiezza perde quel mal sapore. Fanno parimente con l'hedera molto mele. Habbino giuggiole, ma non persichi, che il fior del persico fa uenire le camere agli huomini, & il medesimo fa alle pecchie. Habbino rose, & foglie di uiti di uua. Il Citisso è un herba che io non conosco ne credo che nasca in questo paese, ne anco adesso si truoua in Italia, secondo che narra Marcello Virgilio nella traduttione di Dioscoride. Questo dice Marco Varrone esser molto salutare alle pecchie quando sono inferme, & dura in fiore da Marzo fino a Settembre. Habbino fiori di melagranate, & di hedera come si è detto, che ancora che il mele che producono col mangiarli non sia buono, ne fan nondimeno assai, habbino se si puo anco pini, & altri alberi che stan uerdi di continuo, & sappia ogn'uno che non si auantaggia di tener occupati gran luoghi pieni di aluearij di pecchie se han poco pasto, che piu uale poca terra ben guarnita del lor pascolo che gran campagne o campi deserti. Siani de gli alberi di pera, mela, & buona herba, se ui sono oliue, & sambuchi faran molta cera piu che mele; doue è del bosco è mele molto cattiuo. Fan cattiuo mele con gli alami neri, genebri neri, & assentio. Et deuesi procurar che ui sieno molti fiori differenti, accio che se una sorte mancasse o falisse l'altra affronti, ma sieno di a buon hora alcuni, & alcuni piu tardiui, che con questi che io ho raccontati, se ne trouerà di tutte queste due sorte tardiui. & presto, & fra tanto che si trouerà buoni fiori, & herbe doue habbino a lauorare non lauoreranno nel cattiuo, ma ui lauorà quando han necessità, perche faran per forza quel che son costretti a fare quei che sono assediati da nemici in qualche fortezza, che se gli manca buon cibo si riducono a mangiar cibi cattiuu, & molte uolte a mangiar cose abborribili, come sono asini, et caualli, & ratti che gli causan qualche uolta infermità, dellequali muoiono. Così fan questi animali che



# LIBRO

non trouando il pasto buono si danno a mangiar il cattiuo, per il quale oltre che san mele terrestre, & grosso, & di cattiuo sapore, esse ne infermano, & muoiono. Quando l'Inuerno che è suo nemico l'haurà affediata che pioe molto, & l'acqua come dice il prouerbio è nemica della pecchia, & della pecora, & similmente quando fa gran uento se gli deue dar da mangiare con le mani, maggiormente se lor manca buon pasto ò è da loro molto lontano, & perciò conuiene che quando l'Inuerno è lungo, & che esse non possono uscir fuori, & si mangiano il mele, che se gli da da mangiare. Molti gli dan massoni di farina di centeno, ma io giudicherei che fosse meglio farina di frumento, che mi penso che la mangiarebbon meglio, & se si empastasse con acqua melata penso che la mangiarebbono assai piu uolentieri, & questo se gli deue mettere alla piquerias, acciò che quiui mangino ne tocchino nel mele. Altri cocono fichi secchi buoni in acqua, & così cotti gli lo mettono alle bocche de i bozzi, & di quell'acqua doue son stati cotti se gli mette in qualche naso rotto, perche di essa possan bere a lor uoglia, che olire che gli piace molto quiui lauoran esse molto bene, & quella beuanda gli è molto saluifera. Piace lor molto l'orina di persone, & di buoi, altri in certi canaletti aperti gli mettono inanzi per bere acqua melata, acciò che quiui beuan nel tempo dell'Inuerno, acciò che non si allunghino in cercar di lontano da bere. Questi pasti, & beuande che ho detto gli danno gran nodrimento, & le mantengono molto sane, & si sono inferme col mangiargli, & beuerle migliorano molto. Altri sono che se conoscono in esse infermità alcuna arrostono una gallina ben netta ò qualunque altra buona carne, & la mettono sotto l'alueario ò bozzo, & indi a quattro ò cinque di gli lieuan l'ossa che non gli dia cattiuo odore, & questo cibo gli da gran nodrimento, & le mantiene molto sane facendosegli come un conuito qualche uolta. Si puo nell'orto, & luogo doue son messe, seminar molte cose per hauer di esse l'utile del fiore per le pecchie, & l'utile del frutto per le persone, & in questa maniera sono gli alberi fruttiferi che producono buoni fiori, come sono alcuni di quei che io ho recitati, & nelle ortaglie ò herbe le faue son a loro molto buone che fioriscono molte uolte. Dice Varrone che questa ricetta si fa in molte parti quando le pecchie non piglian ben qualche fiore in qualche giardino pestar bene il tomillo salso, & disfarlo in acqua tepida, & con quella acqua, & con una scopa si bagnan leggiermente i fiori ò l'herbe, & questo è meglio nell'Inuerno che nella state, perche facendosegli lor queste carezze uicino all'alueario elle non partiran di là per ir lontano per pasto, donde molte uolte non ritornano, & con ciò lauorano esse di assai miglior uoglia in esse, & perche esse fanno il mele della rusciada, & dell'acqua, & de i fiori, & herbe fanno il fauo, & tanto

Et tanto è migliore il mele, quanto è di miglior cosa il fauo, che con il ui-  
no è acconcio, & guasto dal uasello così fa al mele il fauo buono o cattiuo.  
Similmente habbiassi acqua chiara, & se è lontana da esse pongasegli l'In-  
uerno qualche canale che non sien molto cupe, & in esse sieno alcune pie-  
tre nelle quali si possan posare le pecchie per bere, & il medesimo faccias-  
si ne i ruscelli doue beono che per esse è assai meglio l'acqua corrente, & chia-  
ra che la ritenuta, & non corrente. Et questo basti quanto il cibo, & no-  
drimento di questi animali.

Come, & quali debbano esser i bozzi o aluearij delle pec-  
chie.

Cap. 4.

**S**ONO i bozzi o aluearij delle pecchie di piu sorte, che non si puo haue-  
re in tutti i luoghi del corgnale (che queste è il miglior legno di che  
possan farsi) perciò in esse non possa il freddo nel tempo dell'Inuerno ne il  
caldo nella State, & son migliori i bozzi esposti al Sole, che quei che son  
cresciuti all'ombra, & luoghi asciutti, migliori che quei di luoghi humidi,  
ma doue non si posano hauer bozzi son buone tauole congiunte à maniera  
di cassa. Vi è vn'altra sorte, & maniera di farle doue manca il bozzo che  
è farle di vimini, & empiastrarle molto bene di fuore, & perche la creta  
non è molto al proposito per questo effetto, piglisi letame di bestia me vacchi  
no, & è meglio quello di sterco di vacche che habbino di fresco partorite,  
che di altra sorte, & come si habbino da empiastrare hora lo dirò. Ma  
hanno vn difetto questi bozzi impiestrati di letami che creano tarme, &  
piccioli vermi in essi, & perciò quei di questa sorte non son così buoni di  
State ne in tempi caldi. Dice Crescentio che son migliori le tauole fatte  
à quatro cantoni che le rotonde, & in molti luoghi si fanno di vn pezzo  
intiero bugiato, & incauato dentro. Ma in qualunque modo che si facci-  
no questi bozzi aluearij pur che sieno di legname son buoni, che coloro  
che gli fanno di terra cotta non l'intendono, perche la terra così senza al-  
tro l'Inuerno è molto fredda, & non è cosa che faccia maggior danno alle  
pecchie quanto è il freddo, massimamente nel tempo dell'Inuerno, & nella  
State son caldissimi all'incontro questi bozzi di terra, che oltre che fanno  
infermar gli api per l'eccessiuo caldo, fanno liquefare, & distruggere il  
mele. Si ha da auertire che secondo la quantità delle pecchie, & lo sciame  
tal si debbe proportionatamente fargli il bozzo, che al grande sciame  
si dia gran bozzo, & al picciolo se gli dia minore, con l'essempio del padre  
di famiglia che quel che à pochi figliuoli, & poca gente in casa non ha bi-  
sogna di grande habitatione, ma si ben colui che l'ha grande. Et parimente  
si

Var. lib. 3.  
cap. 16.  
Col. li. 10.  
cap. 6. & 7.  
Pall. lib. 1.  
cap. 37.  
Virg. li. 4.  
Georg.  
Cresc. lib. 9.  
cap. 115.  
Abencenif.



# LIBRO

si ha da considerare di fargli grande, considerata l'abbondanza del luogo di buoni fiori, & herbe, che doue è così dene esser fatto il bozzo piu grande, & doue è sito piu pouero piu picciolo, perche se il bozzo è maggior di quel che puo la pecchia sopplire, & empire, per esser grande il bozzo l'Inuerno è freddo, & dopo fanno i faui, & non si puo empir di mele, & in cambio si empire di piccioli uermi, & di tela di aragne, o si ammuffa col po co continouar delle pecchie, onde se ne infermano molte. Di qualunque materia che si faccino i bozzi o aluearij sien piu tosto nuoui, che uecchi, & sien molto netti di qualunque cattiuo odore, & molto asciutti che in se non habbino humidità alcuna, che è cosa contraria molto, et dannosa alle pecchie, & sieno ben chiuse, & ben stoppate & con buon tempano, iquali si possono legghiermente lenar uia, quando bisogna senza dar in essi botta o percossa alcuna, & conuiene che dentro sieno trauesate, nelle quali si habbino da tenere i panni. Vero è che se fosse il paese molto caldo la State sarebbe piu al proposito per le pecchie gli aluearij di terra che le terrebbon piu fresche, & è meglio di ogni altra di terra rossa. Et se con letame di uacche si empiastreranno le fessure, & bocca de i bozzi staran le pecchie piu sane, & ne uegiran piu. Vogliono dentro oscurità che la chiarezza gli è molto contraria. Et bisogna che il bozzo habbia due bocche tutte due uerso il Sole appartata l'una dall'altra quanto un palmo, percioche molte uolte si pone qualche lucerta o serpe o qualche altro animal simile uelenoso alla bocca di una, che se tutte escono fuori per una sola tutte se le mangia, & hauendone due l'una esce per l'una, & l'altra per l'altra, & in questo modo non se le mangia tutte, & non uole esser niuna delle bocche si grande che per esse possino entrare questi uelenosi animali, & non si picciole che le pecchie si uengano a impacciar l'una l'altra nell'entrare, & uscire. Et nella Primavera (percioche alhora lauoran piu) aprasegli piu le bocche che nell'Inuerno. Della maniera, come si habbia da acconciare, & profumar gli aluearij, lo dirò nel tempo dello sciamenare.

Di qual sorte si cerchi di hauer le pecchie. Cap. 5.

**S**ieno le pecchie dell'una delle tre sorti, l'una & principale è de gli sciami, che escon de i bozzi, & questa è la miglior, della quale parlerò piu innanzi, l'altra è delle pecchie saluatiche, la terza è di una marauiglio sa maniera, la quale quantunche piu appartenga a Filosofi desiderosi di per scrutare i marauigliosi secreti di natura, che per contadini che non han da far altro che quello di che sperano utilità, dico nel lauoro del campo, io non lascierò di dirlo, che forse potrebbe giouare in farne razza nell'Isola nouamente

Cres. lib. 9  
cap. 95.  
Var. lib. 2.  
cap. 5.  
lib. 3. c. 16.  
Col. lib. 10.  
cap. 8.  
li. 1. c. 14.  
Maguin.

nouamente ritrouate, doue non ue ne è, & portaruene per mare di qua è cosa impossibile o almeno molto difficile. Hor hauer pecchie senza generationi di pecchie si fa in questo modo che io dirò, & ancora che qualche vno dica esser impossibile, non se ne marauigli, che in quel modo che noi re demo che di vno asino morto si creano certi scardaboni, & dalle bestie caualline escono certi mostoni, così de i vitelli morti si creano le pecchie, & secondo questi dottori si fanno in questo modo, & Marco Varro ne dice che si fanno così di vn giouenco morto ancora che io taccia il come. Et perciò intendo di dir la maniera con che le dice ogn'uno. Crescentio dice che si debba apparecchiare vna picciola camera quadrata asciutta, & ben calda doue batia il Sole, & habbian finestre che si possan ben serrare verso il Mezzodi, & che sien ben murate, & stoppate, le congiunture, accio non ui possa penetrare vento ne aere, & se questa camera fosse empia strata con leiame di buoni sarebbe assai migliore. Queste finestre habbino vno sportello con tela incervata, perche ui possa entrar lume, ma non freddo ne aere alcuno, & il giouenco ha da esser di duo anni, & se sia rosso è migliore, & sia grasso, & stopigli bene il naso, & se gli triti l'ossa à bastonate senza rompergli la trippa, & dopo che sia morto aprasi di sotto & dentro del corpo metta se gli rosmarino, herba santa, tomillo salato origano, & altre herbe di buono odore, & dopo tornisi à ricusir ben quella parte per laquale gli son state messe nel corpo queste cose, & appicchi per quella camera molte di queste tali herbe odorifere, & questo fatto riferrisi ben la porta della camera stopandosi ben le sue serrature, accio che non vi possa entrar aere alcuno, & questo sia nel mese di Marzo, o di Febrato, che in pochi giorni di quel giouenco si crearano pecchie infinite. Abencenif pone questa ricetta in vn altro modo quasi simile, ma piu chiara. Vuol che si pigli un giouenco rosso di trenta mesi. che non sia in niuna parte maculato, & che sia scannato, & siar accolto ben minutamente tutto quel sangue. che non se ne perda niente. dopo se gli torni a rimetter per la bocca & con un buon filo forte. & gagliardo se gli debba cuscire la scannatura. gli occhi la bocca le orecchie il naso il sesso. & ogni luogo per doue potesse uenir spiracolo alcuno. & resti tutto ben cosito, & anco è bene di empeciar gli quelle fessure, & cositure con un poco di pece, & dopo dice che si debba distendere & con un bastone rompergli tutte l'ossa minutamente in modo però che non gli si rompa il fele ne le intestine. Ciò fatto mettasi in una camera calda che sia quadra. & picciola, & dentro di essa per le mura sieno molti percugi serrati, & ben chiusi, & generalmente tutta serrata che non ui sia spiracolo alcuno. & sia il giouenco posto & disteso sopra alcuni fasci di rosmarino, & di altre herbe, & serrate. & empiastrate

Democ.  
Virg. lib. 4.  
Georg.  
Pal. April.  
cap. 8.  
Plin. li. 2.  
cap. 20.  
Abencen.



ompiastrate le congiunture della porta, & finestre: & così si lasci star tre settimane, & nel fin di esse aprasi la porta, & finestre, perche ui entri l'aere, & fresco, & dopo che sia la camera benrinfrescata, tornisi a serrare bene come prima, & stia così nel medesimo modo anco tre settimane, & dopo aprasi la camera, & si troueranno pecchie infinite volando che uan cercando di uscire, & del giouenco non si trouerà altra cosa che le corna, l'ossa, & i peli, che delle medolle, & schiena si fanno le principale, & dell'altra l'altre pecchie comune. Il medesimo auttor dice che debbano essere profumate con fiori di amandole, & di origano, ma tanto, & il medesimo effetto farà l'esser sbursate, con acqua melata, & conuiene che alle finestre o porte di essa camera si mettono i bozzi così profumati, & sborsati che elle ui entreranno all'odore del profumo di quei fiori, & herbe che gli piacciono, & se dentro se gli metterà alquanto di fano, accioche subito mangino vn poco, non sia se non bene. Questo è quello che scriuono gli auttori, oltre quello che reciterò, ma io per me vorrei piu presto comprar de gli sciami di pecchie che star da ammazzare vn giouenco, che piu vale che le pecchie, & quel che per gran pezzo esse potran dar di utile. Et dato che questa sia cosa marauigliosa molto, & degna di esser esperimentata, lascia il pouer contadino fare il ricco, & che ha molte vacche, che per il pouero piu valera il bezzerro per lauorar la terra, & seminar grano, o se colui che è ricco si mette a far questa esperienza, & non affronterà gli sia poco danno rispetto al pouero. Vn'altra maniera scriue vn altro auttore, che se è vera è assai miglior dell'altre, percioche non costa nulla, & è di poca fatica. Piglisi vn ventre di vna vacca nuoua o di giouenco, di vn vitello che sia intiero col suo sterco caldo, & così fresco, & caldo seppelliscasi in vn monton di stabbio caldo che sia alquanto sotto terra che non habbia spiracolo alcuno, & quini si tenga per spatio di quindici di, che dice che nel disotterrarla si trouerà di esso esser nate le pecchie, & hauendo l'huomo apparecchiate i bozzi profumati, & accomodati nel modo che io ho detto ue le metterà tutte. Ogni cosa è possibile a Dio, & di tutto chi puo douerebbe far esperienza. L'altro modo, che è di hauer delle pecchie saluatiche che stanno ne i buchi de gli alberi è questa, & questo è bene per doue non sono aluearij ne i monti, appostisi luogo doue sia qualche fonte o ruscello d'acqua, & il contadino porti vna scudella con un poco d'almagro ben disfatto in vn poco d'acqua, & al tempo che elle si accostino a bere con vna penna bagnata in quello almagro bagnigli alquanto l'ali sottilmente, & se torneran presto è segno che stan li vicine, & se tardano stan lontano, per saper doue stanno, & trouarle doue esse arriuanò a bere habbia egli vn cannello di vna canna grossa, & aperto da vn capo, & serrato dall'altro,

dall'altro, & dentro metta vn poco di mele, o acqua melata spesso come se fosse onta dentro, & pongasi doue esse arriuanò a bere, & entreran dentro, & dopo che ve ne seranno entrate molte, ferri il canello con un dito, & dopo ne liberi una, & ponga ben mente il contadino doue quella ua, & seguitila, & perdendola di uista, & dell'orme, liberine un'altra. & così l'altra bisognando, che in questo modo trouerà doue è lo sciami loro. Et per cauar lo sciami fuori l'albero bugiato nel piu basso di esso, & per questo buco diagli il fumo, hauendo posto alla bocca di sopra il bozzo, che esse fuggendo quel fumo scorrendo all'alto entreran tutte nel bozzo, ilquale deue esser prima profumato di quei buoni odori che si è detto, & onto dentro con acqua melata, & in questo modo alletati da quel buono odore, & sapori, & col fuggire quel fumo se ne staran dentro il bozzo quiete, & contente. Deuesi procurar ancora per hauer di questi sciami de i monti così saluatici, di metter per i monti doue ne sono in diuersi luoghi bozzi così onti, & pfumati nel tēpo dello sciamenare, accioche le pecchie desuiate in quà, & in là, & che vanno errando ui si raccolgano, mettendosi presso qual che albero, perche questi animali si raccoglion volētieri ne gli alberi, & al cuni sono che dentro questi bozzi mettono del panar, accioche le pecchie si cōpiacino piu di starui. Et questo è quanto si ha da dire del procurare di hauer de gli sciami da chi nō gli hanno di quei che vāno sparsi per la foresta.

De i segnali dello sciamenare, & de gli auuertimenti di raccogliere gli sciami. Cap. 6.

**L**A prima, & principal cosa che si deue fare accio che gli sciami non se ne vadano per mancamento di buon ordine, fra tutti i buoni ordini è che colui che ha cura di questi api o pecchie habbia abbōdanza di buoni bozzi, & bene ordinati, & profumati con alcuni buoni odori, & fregati dentro con qualche buona, & odorifera herba come son quelle che io ho detto di sopra o altre simili, & di fuori empiastrati, & atturate le fessure con buon letame fresco di vacche, & ogni dì il contadino che ne ha cura uisiti questi bozzi, massimamente nel tempo dello sciamare che importa fuor di modo procurar che gli sciami non se ne vadano per negligenza di chi gli deue attendere. Molte volte per la abbondanza, & grassezza del buon anno o gran bontà del bozzo sciaminano qualche vno due volte l'anno, & anco le figliuole parimente sciaminano. Vno de i segni, che lo sciami sia perfetto, & che se ne uole ire è che escono dui o tre giorni prima che si rinolgino al bucco del bozzo, & alla bocca, & quiui stanno aspettando la patrona, & principale che è Re o Reina loro, che fia tan-

Cres. lib. 2.  
cap. 7.  
lib. 6. c. 14.  
& cap. 115.  
Ambr. exa  
mer. lib. 5.  
cap. 21.  
Plin. lib. 2  
cap. 20.  
Cres. lib. 9.  
cap. 101. &  
112.  
Virg. lib. 4.  
Georg.  
Var. lib. 3.  
cap. 16.  
Col. li. 10.  
capit. 9. &  
10. & 12

D d to



to che ella non esce, esse si staran sempre così ammontunate l'una con l'altra, & non si partiranno, & quando viene il fresco della sera se ne rientran dentro. Vero è bene che molte volte escono, & si ammontonan così l'una con l'altra, & non è che voglia andarsene lo sciamme, ma è che le nuoue escono per curarsi al Sole, & è facil cosa à conoscere quando escon per questo effetto o per partirsi à chi ne ha esperienza, & molte volte dopo che si saran le giouene così curate, & saran cresciute se ne vanno. Hor veduto dal contadino che ne ha cura hauer questo fatto vna volta o due, piglisi vn bozzo buono, & ben ordinato con il profumo, & altri apparecchi che io ho detto, & pongalo li vicino con la bocca disopra, & sopra di esso vn ramo di quercia, che se il bozzo sia ben odorifero subito lo sciamme vi entrerà dentro, & dicono che vi entran piu volentieri se sia bagnato con orina di huomo, & se se ne va in alto, gittisegli della poluere o se gli faccia rumore con conche, & caldari o con sbatter delle mani, che subito si calano à terra, ma è meglio di gittargli della poluere. In segno similmente che lo sciamme voglia partirsi è quando nel tempo dello sciamme nare fan gran strepito, & mormorio dentro il bozzo, massimamente uerso il tardi, il che si potrà bene intendere, ponendo l'orecchie alla piquera, & se si mettesi in qualche ramo vicino, si puo raccogliarlo di esso, & se il ramo fusse molto alto, & non vi si giogesse, taglisi con vna picciola sega destramente, ben che sempre per simili casi si deue hauer apparecchiata vna picciola scala con tre piedi, in modo in essi appoggiata che senza appoggiarla nell'albero si possa fallir à leuar lo sciamme da i rami di esso albero, & raccorlo in bozzi bene ordinati come si è detto. altri gli gitta nell'albero poluere, & così le abbattono in terra. Et percioche esso temono molto la pioggia, per l'ordinario sempre escono gli sciami dopo che ha piovuto o fatta alcuna mutatione il tempo, o sia passato il freddo, & non prima, che perche temono il tempo da venir douer esser aspro non escono o escono poche fin che sia passato, & per questa cagione alhora si habbia maggior auuertenza che se fine à quel tempo gli sciami non sono usciti, subito usciran poi tutti à gran freita, & sempre si procuri di trasportare gli sciami lontano dalle madri, perche molte volte riconoscono i bozzi donde sono usciti, & vi ritornano, & doue saran trasportati procurisi che vi sia grande abbondanza di pasto che sien buoni, & trasportasi di notte ben coperte con suoi istrumenti di rete, & se non è lungi il luogo doue si han da trasportare andaran più sicure portate sopra le spalle che sopra le bestie, & nel portarle non se gli deue per quel di aprire le bocche se non quanto se gli gitti dentro qualche pezzi di pasta impastata con acqua melata o due passe o fichi come si è detto di sopra, & ferrisegli le bocche, perche

non possan poi vscire, & perche riconoscan bene la stanza che hanno, & perche esse molte volte si affogano stado cosi stupefatte, & nō hauendo aere si puo atturare la bocca del bozzo con cuoio forato sottilmente come vn crinello, & per quei pertugi potrà entrarui aere senza che possano vscir fuori le pecchie, & molte volte aduiene che nel cauarli gli sciami sopra uengono tempi fortunati di acqua, & nieui, venti, & freddi, & per non poter esse vscir fuori à cercarsi da mangiare, ma hauerne dentro, vengono à morir di fame, è necessario di dargli da mangiare in quei tempi alcuni pezzi di pasta, o qualche altra cosa di quello che hauemo detto di sopra. Et perche in questo capitolo viene al proposito di dir qualche cosa de' Re di essi, non è da tacerlo hora. Sotto il Re stanno le pecchie come stanno i popoli sotto i principi & Re loro, ouero come l'essercito sta sotto il suo capitano che fa quel che egli gli comanda, vanno doue egli le guida, & l'amano tanto che se il Re fosse stanco l'aiutano à volare, & se egli si ferma in qualche luogo esse non si partono de' gli, & mentre viue il Re tutte stanno in concordia, & faticano, & se egli muore non faticano più, ma destrugono quel ch'han fatto, & se lo mangiano, & elle si muoiono o se ne vanno alroue per trouar altro recapito. Et molte volte se ne i bozzi son piu Re, nasce fra loro gran discordia, perche come è il prouerbio rare volte in vn sol regno posson regnar duo Re, & per questa cagione combattono, & si vccidon l'vne, & l'altre, vnendosi vna con vn Re, & vni altra con vn altro, & nata per questa diuisione se ne escon fuori quelle che posson meno, & resta molte volte il bozzo con poche pecchie. Et molte volte auuiene che nel far de' i figliuoli in gran quantità creano molti Re, & di qui nasce fra loro tanto danno, & confusione come se non ne creasse ro niuno, ancora che col crearli habbino miglior rimedio, perche quando si creano molti Re si possono vccider guastando i snai doue essi stanno, che son facile da conoscere, essendo le case loro maggiore che quelle dell'altre pecchie, o dopo che sono vsciti nel tempo dello sciamenare, vcciderli se son molti, & questo rimedio ho io per piu espediente che ammazzarle dentro le case & stanze loro, quando sono infantate, perche quando ve ne son molti anco le istesse pecchie cercano di ammazzargli per fuggir la confusione, & la guerra, & essi se ne fuggono insieme con qualche vna lor sequace, & perciò si deuon raccogliere tutte quelle pecchie che van cosi disperse, & fra tutte le piu grandi elleger la migliore, che à conoscerle io lo darò intendere qui sotto. raccolte queste pecchie, mettasì in vn bozzo ben apparecchiato come si è detto con quella piu eccellente elletta per Re, & dopo loro, & vccidansi tutte l'altre che son dannose, & cattive. E ben vero che se in vn solo bozzo si puo tenere dui o tre Re che stieno in pace è meglio che



L I B R O

hauerene un solo, per cio che stando un Re solo si è in gran pericolo, perche se auuien che muoia subito perisce quel bozzo, & è come chi ha un solo occhio, che se auuien che lo perda può dir buona notte, che se i Re sono amici non è necessario di hauerli a mettere in pace, ma se cōbattono brusfisi con alquanti o di buon vino odorifero, & con vn poco di mel rosato, così staranno in gran pace, & concordia, & consequentemente tutte l'altre pecchie, che da i gouernatori dipende sempre tutto il bene, & pace della republica, & tutta la guerra, & se questi gouernatori, & Re son pazzi & non vogliono star in riposo, è bene di tagliar lor parte delle ali con forbici, accio che restino quiete, che non uscendo elle fuori così spesso l'altre pecchie non se ne anderanno tanto vagabonde fuori abbandonando il bozzo. Ma quanto a me io non gli tagliaria mai cosa alcuna, ne in parte, ne in tutto, per ciò che essi uogliono pur uscir qualche uolta per prender aere, & sollazzarsi, ouero a lauorare con le lor pecchie. Il conoscere le migliori pecchie, per farle Reine, darò i segnali, che ancora che sien figliuole di una Reina, non riescon tutte in bontà uguale, che questo auuiene in loro come nelle persone, & ne gli altri animali, che quelli che son grandi, & ben proportionati, per l'ordinario son migliori, che quelli che son piccioli, & grossetti, & quanto è piu grande, & piu sottile il Re de le api, o pecchie & piu schietto è migliore & ha da hauer i piedi lunghi, & sottili. Parimente ui sono alcuni molto splendenti nel color lor naturale, & tanto che paion di oro fino, & questi son migliori che quelle che han punte nere, & quelle che son lucide risplendenti. & pelose, & che paion sempre hauer freddo. Sono i Re di tre colori, o negretti, & questi sono i peggiori, o son dorati & questi sono i migliori: o son con certe punte nere & questi son mediocri. Parimente quando escono molte compagnie di un bozzo è segno che tanti Re ui sono, quanti montoni & appartamenti si fanno. Et è cosa certa, che doue sia maggior compagnia ui è miglior Re, & quella deue esser conseruata per lo sciame, uccidendo l'altre, unendo gli api tutti insieme, & è ben di sapere se il nuouo sciamo, quando è cauato dal bozzo ha con se Re per ciò che molte uolte se ne passa senza che ui si ueda, & pongasi a mente a qual parte si drizzi il maggior numero. & la maggior schiera delle pecchie, che quiui è sempre il Re, & con la mano si posson appartare, che non pungerranno, & cerchisi il Re, che è una pecchia molto bella, & grande, & molto schietta a maniera di uestpa, saluo che non ha aculeo o spina da pungere, & se l ha con esso non ferisce. & se a sorte non ui fosse pongasi il bozzo, con la bocca di sotto, sopra una cappa nera, ouero bagnisi ben la terra senza adoprare cappa, in modo che resti nera, & bene insuppata d'acqua, & riuoltisi lo sciame sotto sopra, & indi a un hora

e due

• doue, alzisi il bozzo, & si conoscerà se in esso sciamè è Re, ò nò, che si troue  
rà nella terra sterco bianco, che fa il Re, & perciò che molte uolte non mo-  
strano il Re questo segno, ancora che uì si usi questa diligēza è bene di ri-  
uoltarle da un bozzo all'altro, come chi ricomincia a sciamenar di nuouo, ò  
scuoterle tutte con una botta ò colpo di mano, perche in un altro bozzo  
habbino a cader tutte, & quini comodamente cercar il Re, un segno buono  
che ci sia il Re, è quando tramutandosi uno sciamo da un bozzo a un'altro  
subito che nel nuouo son messe, si quietan tutte senza far strepito, che quan-  
do non han Re, ne capo sono in scompiglio, & confusione, & fan rumore.  
Vn'altro segno appare ancora, che così messe in questa nuoua stāza, & nuo-  
uo bozzo fanno un fauo, & questo è quel che si chiama mele uergine, che  
è l' primo che dà il bozzo, & questo poche uolte erra, & subito ne san piu,  
e se non han il Re non fan quel fauo, e cessano. Questo mancamento de i Re  
deue esser presto rimediato, perche ne ua per esso la rouina, & perdita dello  
• sciamè, l' un rimedio sarà mettendo che accade di cauar da un bozzo quat-  
tro o cinque Re, iquali non si deon uccider tutti, ma conseruargli per ueder  
se di essi ne è mancamento in alcun' altro, & quelli che quini auanzano per  
conseruarsi deono esser messi in un cannello grosso di canna, ilquale habbia  
qualche minuto buco, per i quali possa entrar aere, et rinfreschi dentro in mo-  
do che non si assuoghino, & dentro sia lauato con acqua mellata, o con sugo  
di terongil ò tomillo salso, & stoppato, & chiuso con uue passe, lequali pos-  
san mangiar dentro. Poi doue si conoscerà esser bisogno, mettasì uno di que-  
sti Re. Aduiene qualche uolta, che sono i Re così sdegnati, che gittadosi nel  
lo sciamè così un Re con le mani, le pecchie lo ammazzano, & per rimedio  
di ciò è bene di brufar le pecchie con buono uino, & odorifero, ouero ac-  
qua melata, & riuoltarle che in questo modo si pacificheranno, & quiete-  
ranno, & gittargli in modo dentro questo Re, che non le uedano uenir di  
fuore, ò metteruelo di notte, che in questo modo non se ne auuederanno, ne  
gli faran male, nò l' hauendo per forestiero. Dice Auicenna che se si mette  
per ogni bozzo un Re d' api fatto d' oro, che uì cōcorrerāno molte pecchie,  
& nò se ne partiranno, & essendo questo così gran bene, credo che facendosi  
di rame, ò di legno dorato farà il medesimo effetto, & non sarà di sì grā spe-  
sa; & lo potrà fare qualche patrone di aluearij, & tenerlo ne i suoi bozzi.

De i segni, & cognitione delle buone, ò cattie pecchie, & del buo-  
no, ò cattiuo bozzo, & di qual luogo ha da esser il bozzo, che

si comprerà per l'alueario. Cap. 7.

**S**ono le pecchie differenti molto, così nella statura & proportionē, co-  
me anco nella statura, & nel colore, che alcune, come si è detto, son ri-  
Col. li. 10.  
ca. 3. & 13.

Dd 3 splendente,



Cres. lib. 9  
cap. 97.  
Virg. li. 4.  
Georg.

splendente, altre pelose, & altre come spelate, circa la statura, alcune son grande altre piccioline dellequali son di quelle che son minute. & schizze, & altre che sono grasse. & rotonde. Altre son quanto alla natura fere & saluatiche, altre domestiche & piaceuoli. Hor quanto al colore, come si è detto le migliori son le belle, chiare, & risplendenti come oro, & l'altre che tirano in nero, & son come pilose. o segno che sono inferme, & non sono così buone a lauorare il buon mele che son come bastarde, & saluatiche, & quelle che sono piccioline & lungnette, sono migliori di quelle che son rotonde, & grasse. perciò che le tali son più deboli, & non possono lauorar tanto, che paiono, & se assomigliano alquanto alle zenzale. Le saluatiche, & fiere non son di tanta bontà, & perfettione, quanto son le piaceuole, & domestiche, che oltre che sono cattive da maneggiare fan gran danno a gli bozzi istessi, che è cosa risoluta che le pecchie muoiono pungendo, perciò che doue pungono lascian gran parte dell' aculeo o spine, son che pungono insieme con le interiora, & uentre, & le piaceuole non pungendo non son sottoposte a questo pericolo, & inconueniente. è ben uero che maneggiandosi le rozze & saluatiche spesso diuengono manse, & piaceuoli, profumandosi talhora con buoni odori. è segnale di esser buon bozzo, quello che è ben popolato di pecchie, & si conosce se sono i bozzi pieni di essi o no, o col porui mente, quando entrano, & escon di esso alla gran furia che muouano, o la sera al tardi, quando che si riposano, ponendo la bocca al bucco o finestra, & soffiare ben dentro, & poi metter l'orecchie alla bocca, & se ue ne sono assai, subito si sente risponder dentro un gran mormorio di esse, & se è poche, picciolo, ancora che la uista sia quella che meno si inganna; perche puo ueder la moltitudine, & conoscere la bontà, & dispositione di esse, & chi comprava bozzi di pecchie, pongan ben mente a questi segni, & gli riuscirà bene, con por mente ancora se il bozzo è ben fatto, & se gli uol comprare per portargli in altra parte, non sia lungi ne in paese di contraria qualità di quella doue sono, che non farebbon bene con simile mutatione, & questo è cagione che molte uolte si guastano gli alueari, col trasportarsi o lunge, o in paese & terra contraria di qualità a quella doue sono leuati, & se pur si hauran da trasportar così, sia con miglioramento della terra, & paese doue fiano trasportate.

Delle infermità, & cure delle pecchie. Capo. 8.

Col. li. 9.  
& cap. 99  
lib. 11. c. 2  
Var. lib. 3.

**S**E infermano le pecchie ne più ne meno, come gli altri animali. & bestiami, & sono in esse tanto più pericolose le infermità, quando le cause di esse sono più occulte, & difficili da sapere, & in cosa così delicata.

O quanto

O quanto sian noi obligati a quei nobili, et eccellenti huomini antichi che con puro desiderio di scienza, & di giouare a posteri si esposero a tanto nauaglio, & fatica. & quanto essi sono degni di esser lodati & stimati tanto sono da esser uituperati i presenti, che non solo non cercan d'imitargli, ma non pur sono da tanto, che si sappino preualere di quello, che per loro fatica si sa da noi. Hor per conoscere le infermità delle pecchie, è prima necessario di saper conoscere i segnali della salute, verche per il contrario uenemo meglio in cognitione delle cose. Sono i segnali che sien le pecchie sane quando dentro il bozzo è gran strepito, & mormorio, & gran pressa alle bocche, che alcune entrano, & altre escono con molto furore, & diligenza, & che questo sia spesso, & quasi di continuo, & quel rumore che elle fan dentro del bozzo, & che portan fuori sia uiuò, & acuto non debole, & che uadano chiare, & splendenti, & allegre, non melanconiche ne afflitte, & che fanno i faui buoni, uguali, & pieni di mele. I segnali che sieno infermo, è il sentirsi di dentro poco rumore, & strepito, non esser fretta del loro entrare, & uscire alle bocche de i bozzi, che uadano rabbuffate, poluerose non splendenti ne uiuace, quando uanno disordinate, & che i faui ne son buoni, ne pieni. Le infermità che hanno lor procedono da diuerse cause, che alcune gli auuengono per cagione di cattiuo nodrimento che pigliano, perche stando riserrate l'inuerno, & morte di fame, uenendo la Primavera mangiano di quel che truouano, & se uicino a loro trouano o fiore o semenze di olmi, o fior di persichi o altri simili che lor sono nocui, se ne empiono per la gran fame, & desiderio di pascersi, & riceuono per ciò gran danno che gli fa uenir flusso, & scorrenza di corpo, & muoiono, per ciò se non son curate, & rimediate presto. Et dice Columella che in una parte d'Italia, doue è gran numero di olmi, & persichi non possono durare ne uiuer lungo tempo le pecchie. Il principal rimedio è tor uia queste simile piante che è assai miglior rimedio conseruar la salute, che curar le infermità. Ma se fossero ammalate per bauerne mangiato, piglisi pomi granati dolci, & pestensi quei grani & sopra se gli gitti alquanto di buon uino odorifero, & se gli ponga uicino alle bocche in qualche canaletto di canna o in altro accioche elle possano mangiare, ouero uue passe di uigne poste, & meschiate con buon uino o ficchi secchi cotti in acqua. Altri cuono cime tenere di rosmarino in acqua melata, & dopò che siano raffreddate pongono quell acqua in una canna spaccata in esse bocche o finestre, perche la beano. Dice Abencenis, che per altre infermità & non le nomina che si debbano pigliare fiori di pomi granati dolci, & pesti, & mescolati con essi si empiastreno i bozzi per dentro, che le pecchie lo mangeranno, & guariranno. Molte uolte nascono delle malue certe lucerte, le-

cap. 1.  
Col. li. 10.  
cap. 13.  
cap. 15.  
Pall. Mar.  
zo cap. 15.  
April. c. 18.  
Pli. li. 11.  
ca. 11. 18.  
& 19.  
Arist. li. 8.  
de nat. ani.  
mal.  
Abencen.  
Hortus sa.  
nita. lib. 3.  
cap. 12.



quali entrano ne i bozzi, & quindi lasciano le lor semenze, dellequali nascono certi uermi ne i bozzi, & questo è grandissimo danno di esse, hor per rimedio taglisi & lieuisi uia a fatto dalle radici sempre, che ui sono uicine & procurisi di far morire quelle lucerte, o altri animali, che si fa in questo modo. Habbiasi un uaso di rame lungo quanto un palmo o poco piu, & sia stretto, come un uaso, & habbia la bocca alquanto sparsa, & allargata in fuore, perche ui possano entrar meglio, & dentro si metta una candela di sego che allumini bene, il che debba farsi su la prima sera, & anco tutta notte si tenga cosi acceso tra i bozzi delle pecchie, che subito che uedon quello splendore ui entrano, & per esser il uaso stretto non possono poi uscirne cosi presto, & essendo il uaso di rame uiene a riscaldarsi col fuoco, & in questo modo non escano, & ui muoiono dentro, & è anco contra gli orsi che ui comparissero, & altri animali che mangiano le pecchie, buono questo rimedio di questo lume, i quali per paura del lume, & di quello splendore non osano di accostarsi a gli aluearij. contra le lucerte, & simili animali è anco buono di profumare spesso i bozzi delle cose che si sono dette. Se le pecchie si bagnano con un poco d'oglio subito tramortiscono, & muoiono, ma se prima, che muoiono son bagnate con un poco di buono aceto le ritornano in se istesse, & si sanano, che l'aceto di buon uino è loro molto salutifero contra le loro infermità, & perciò è bene bagnare, & brufar spesso le pecchie, & i bozzi loro di esso dentro, & di fuori, & se fosse rosato sarebbe tanto migliore. Molte uolte nel tempo della Primavera hauendo molti fiori da mangiare, & essendo elle famelice, & desiderose di pigliar il pasto, tanto sono bramosi & intente a trauagliar fuori, & a far mele che non ingrauidano (ancora che poche uolte auenga che per la grassezza dell'anno lascino di ingrauidare) se non è per infermità, ma se qualche uolta auuerrà, gioua lor molto che nel tempo dell'ingrauidare se gli serrino le bocche per qualche dì, perche non escano, pur che se gli dia qualche spiracolo, che non si affuoghino, cosi non potendo uscire figlieranno. Et par che habbia del ragioneuole, perche molte uolte, quando ingrauidan bene, non fan tanto mele, & quando fan tanto mele non figliano, che è falso quel che asseriscono alcuni, che il Re è quello che ingrauida tutto il bozzo, che è impossibile, perche una sola pecchia non puo seminare tutto un bozzo, massimamente in cosi breue tempo, & a quel che dicono, che per esser Re puo far questo effetto cosi grande, & per esser certi buchi piccioli riescono pecchie, & da altri che son grandi riescono i Re, & da l'esser i buchi mediocri, ne nascono mediocri, chi è che non si auueda esser questa una burla? & la grandezza, o strettezza del uaso, non può differenzia tanto che faccia altra sorte, o specie di generatione, che nel picciol bu-

co o uafello, se fosse tutta la semenza del Re, ne nascerebbono piccioli Re, & nel mezzano alquanto maggiore, & ne i uafelli grandi i buoni Re, tanto piu che se tutto il sigillare fosse del Re, tutte le pecchie riuscirebbono del suo colore. Parimente quando l Inuerno, & la Primavera sono piousgiosi, & humidi, freddi, onde elle non possono uscire al lauorare per far mele, sono migliori anni di sciami, & quando è tempo chiaro, & asciutto melato meglio, & sono migliori di razza, poi questo non lo fa altro, che per esser essi serrati, & non potendo uscire a far mele per forza conuiene che figlino. Et Plinio dice che gli aponi, come uespe, sono della razza delle pecchie, che sono gia uecchie, & stanche, & cosi non uengono a esser della semenza del Re, & dice che giouano per dar caldo, & che di essi si seruono a guisa di serui, & schiaui, & che dopo che il mele è perfetto gli ammazzano. Vi è souente un'altra infermità in questi animali, che ne i bozzi tra i faui nascono altri piccioli uermi, che fan tele d'aragine, & perciò è necessario che subito, che questa mala influenza si uede, si tolga uia tutto quello, che in ciò si uedesse maculato, & che si brufino i faui con un poco di buono aceto rosato, perche con esso si ammazzano tutti quei uermi, & si purgano i faui, oltre che come si è detto è utile l'aceto alle proprie pecchie, & anco molte uolte per le molte humidità si fan le tele d'aragne alle bozze, onde non posson gli api uscire ne entrare, & per questo si deuen spazzare bene di queste tele d'aragne, & nettarle con diligenza, profumandosi per questa causa di nuouo i bozzi, con buoni odori, perche il buono odore è profuttenole, & salutare alle pecchie, & pe'l contrario dannoso, et pestifero a tutti gli animali uelenosi, ma si deue auuertir bene che quando si creano queste tele d'aragne alle bocche, ò son le pecchie morte ò uoglion morire, che la poca frequenza dell'entrare, et dell'uscire dal luogo a poter farsi queste tele d'aragne, perciò deue esser subito renisto il bozzo, & se non ui sono le pecchie morte, si debban curare, & ben nettare, & brufar con aceto, e trasportarle ad altri bozzi, che molte uolte da i bozzi se sono mal stagionati et di cattina sorte si attacca alle pecchie assai della mala qualità loro, che i bozzi di legname male stagionati, generano tar-me, & quelle si attaccano a i faui. Parimente è da notare, che quando i faui non sono ben pieni nel uano nasce muffa che genera cattiuo odore, & per rimedio si deue tor uia tutta la muffa radendosi sottilmente. & in modo che non corra poi il mele per il bozzo, perche si attaccarebbe addosso alle pecchie, & morirebbono, oltre che lo scorrere il mele cosi per i bozzi uengono a robbarlo l'un l'altro, & di qua nasce poi guerra, & contesa fra loro. Han da por mente sopra questo fatto ancora quei che ne han cura, se quel non empirsi bene i faui di mele prouiene, perche dentro nel boz-



L I B R O

zo sieno poche pecchie, poi mirino se ui è qualche bozzo che ne habbia piu quantità del douere, & di esso ne caino, & ne mettano in quello che ne mancano, & perche non habbino da combattere insieme, burfene con alquanto di buon uino, & odorifero d'con qualche eccellente aceto, o con alquanto di maluagia bene inacquata, & le menino l'una con l'altra, accioche si mescolino bene insieme, & che non si conoscano quali in qual bozzo sieno forastiere, & quali sieno le natue, & dialegli da mangiar dui o tre dì fin che riposino, & riconoscano il bozzo. Vn'altra infermità, & male patiscono che quando, ò sia per macamento di caldo o per qualunque altro accidente, come sarebbe a non esser ben trattato, & curato il bozzo uicene a morir figliuoli, prima che nascano ne uiuano, onde ne nasce che subito comincia a putire il bozzo, per rimedio si ha da leuar uia tutto questo abortiuo, & morto profumandosi il bozzo & questo deue farsi con gran prestezza, perche tardandosi a farlo ne seguita gran danno, & pericolo dello sciamè. Parimente aduiene che molte uolte si bagnano, & tramortiscono, & dicono per rimedio esser gran bene di scaldare un bozzo, & metteruele dentro. & con alquanto di cenere di legno di fico, che sia alquanto calda, & siano uoltate in esse molto bene, & tenute in luogo molto caldo, & in termine di due hore riueneranno nell'esser loro, che dicono che con questa cenere calda riuinono le mosche morte di freddo ò annegate Et in questo molto mi aggrada il parere di Columella, che dice che piu si ha da procurare che le pecchie non muoiano ne infermino che di far risuscitare quelle che in questo modo tramortiscono. Qualche uolta i bozzi producono molto aponi, ò zanzani, che non lauorano ne faticano, anzi che consumano, & mangiano. Et questi son comparati a i uagabondi, et suati ne i popoli, a quali si dourebbono fare quel che le pecchie fanno a questi zanzani che gli ammazzano, percio che i uagabondi, & otiosi appestano una republica con i uiti loro. Et come dico per non essere i zanzani utili anzi destruggitori, & consumatori delle altrui fatiche, le pecchie gli ammazzano. Il nascer fra loro questi zanzani dicono alcuni prouenir da cause occulte. Già io dissi prouenir dall'esser della razza delle pecchie uecchie come dice Plinio. altri dicono nascere dal non esser buoni i fiori, che son fiorisecchi senza sustanza, & uirtù. altri uogliono che proceda per colpa del Re, il che è stato reprouato in questo capitolo con l'auttorità di Plinio che dice che è delle semenze di pecchie già stanche, & uecchie, & per la ragione naturale, che io dissi, che il Re non genererà se non Re, ma per non mi occupar in dispute di che si generino i zanzani, poi che non importa per gli agricoltori, uengo al rimedio. Hor quando si conoscerà che la pecchia sia zanzana, che mangia piu che nò opera, facciasì l'una delle due cose, o si gittino

gittino fuore tutte quelle pecchie, & in suo loco si mettono altre migliori o de doi, o tre bozzzi se ne cauino altre tante, & quini si mettono in loco loro come si è detto di sopra brufandosi, & accarezzandosi, perche facciano amicitia, & fratellanza insieme, mettendoui il suo Re con esse, ouero si pigli altro rimedio che si iudicará piu spediante, prima che consumino tutti. Aduiene molte volte che per esser i temporali molto abundanti, di rusciata & fiori, le pecchie empiono il bozzo di mele, & per non hauer loco, doue poter porre altro che vorrebbero fare, mangiano il fatto, per questo è bene di riuedere il bozzo molte volte, & quelli che trouaranno in tal essere scarichisi di mele, perche ue se ne possa compor dell' altro. In questi animali nasce la pestilenza cosi come nel bestame, ilche appare manifestamente che in ogni parte muore di essi gran quantità, hor se procede per causa di cattiuo aere, o cattiuu pasti che habbian vicini trasportisi presto in altra parte longe de li, oue sia miglior aere, & ui si trouino meglio fiori, & meglio herbe, profumandosi i bozzzi con i boni odori, pur che il fume però non sia eccessiuo, ne molto caldo che non affochino le pecchie ne distruga i faui, ne scaldi il bozzo, contra i cattiuu pasti il rimedio è dar gli li buoni, dicono che per confortarli è buono di darli mele nel qual sian cotto rose secche, o de altri nutrimenti, che io o detto di sopra. Se gli uenissero gli pedocchi se gli deuono cuocere buoni pomi dolci, & odoriferi, in buon vin bianco con alcune cimette de gli alberi d' essi pomi, & dopo che sieno freddi se debbano brufare con esso mettendosi à torno alle pecchie, & all' intorno d' essi bozzzi i pomi cosi cotti, & il vino. è ancor segno che lo scia me sta male, & le pecchie voglion morire, quando cade come farina dentro i faui, & è il rimedio di crodare molto bene il bozzo in loco doue habbiano a cadere tutte le pecchie, & cerchesi fra essi il Re loro, & se gli si trouará sotto dell' ale certi pedocchi, conuien che gli si lieni sottilmente con una punta de aco, o de forbicine brufandose le pecchie, & i faui che sono infermi con bono aceto rosato che gioua anco contra i vermi, & le tele de ragno, come ho detto, & se alcuno sciamer perisse per mancamento di virtu, profumisi bene, & bagnisi con aceto o buon vino cauandosi de qui, & metten doc i altri in suo cambio che faranno il mele molto presto trouandosi gia fatto il fondamento ma se le pecchie vi sono morte per pestilenza, nõ ue se ne mettan altre perche moriranno anch' elle. Similmente aduiene che quando niuea, il vento porta la niuea à bozzzi & serra le bocche, & gli spiracoli che vi sono, onde si affogano gli api. Hor il rimedio di questo è che quando che niuea si debban serrare le bocche leuandogli la niuea che ui si fosse composta. Se entrano formiche ne i bozzzi è cosa molto dannosa, perche in pochissimo tempo ne rouina, & consuma vno, & anco tutto vno alueario,



rio, & è il rimedio di venir gittandogli acqua calda per tutto doue vianno, & ne i nidi, & in questo modo periranno facendosi due o tre volte, & per far questo effetto è bene di oprare acqua in Toruista, perche le auuelena. Infermano i bucci parimente pe'l troppo caldo, & tempo secco della State di che periscono molte. per questo è bene di adacquar ben sotto il bucco la mattina con acqua fresca in modo che l'acqua sia in abbondanza, & poi metter i bocci sopra quella terra cosi inacquata pur la mattina, piu volte questo rimedio facendosi, & questo gli sarà di gran rimedio fin che il tempo cominci a rinfrescare, ancora che vna delle cose che faccia il bucco star sano è che habbia buon suolo di sotto che quini sogliono crear topi, & altri simili animali. Adiuuene parimente che molte volte muore il Re, & questo è conosciuto da pochi, & mancando come si disse il Re subito perisce lo sciamme, perciò è bene che ui sia piu di un Re nel bucco, se ui puo esser senza discordia, che altrimenti è meglio che ne sia vn solo. Et gia dissi che si conoscerà al rumor che fan dentro le pecchie, & lo star senza ordine alcuno, ma confusamente, & che non escono a mangiare, & a pigliar fiori, ma attendono a mangiar quel che han fatto di dentro, & dopo l'hauerfelo finito di mangiare o muoiono, o se ne van via disperse, il rimedio ciò si diede di sopra, ma quando il rimedio non vaglia ne si possa far altro, lieui si il mele che no l'finisce di mangiare, & similmente la cera, & quelle che morissero di State subito si caui fuore, perche le tarme, & i ratti vengono a mangiar tutto quel che è dentro. Dirò vn altro modo a conoscere se il bucco nel crear si pecchie, sono quelle che nascono pecchie vere o pur zanzani (ancora che lo douesse meglio, & piu al proposito dir di sopra) & è auuertenza di Plinio che a conoscerlo bene si guardi la grandezza de i buchi, & stanze de i faui, che se son piccioli dell'ordinario è segno che quei buchi son zanzani, & non pecchie, perche i zanzani han poco corpo, & piglian men luogo, oltre che non hanno aculeo o spina de punger come le pecchie, et dico no che se à vn zanzano se gli liuan l'ale, rimettendosi dentro il bucco egli spica l'ali a gli altri zanzani, & anco alle pecchie. Et io ho vaito dir à vno che dicono che era esperto molto in questi bocci de api, che nel tempo che le pecchie sono grauide che si conosce bene qual è il fetto dalqual nasce il zanzano per esser la pecchia assai maggiore che di quel fetto di che ha à nascere la buona pecchia, & che al tempo che egli vuol gia nascere, che caua ben la testa fuori del buco, & che se gli puo tagliare con un coltello molto tagliente come rasoio, & che essendo cosi morto le pecchie istesse lo cauan poi da quel luogo. è questa noua dottrina laquale à me non piace molto. L'uno perche non si accorda con Plinio della grandezza del buco, ancora che di ciò io non mi curerei molto, ma ho per impossibile potersi far questa

questa diligenza di poter così troncarsi i capi a tutti i zanzani, che son dentro. Vogliono le pecchie acqua chiara, & molto corrente per star sane, non puzzo' ente ne brutte, ne fangose, ne doue si creano rane che se le mangiano & perche quando uanno a bere le assaltano, & il medesimo fanno i serpi d'acqua.

Dell'offitio del guardiano de gli Api, & qual debba essere.  
Cap. 9.

**V**No de i principali precetti che sieno per la conseruatione, & mantenimento delle pecchie è che il custode di esse, & quello che ne ha cura usi gran diligenza nel tener netti i bozzi & gli api, & anco il luogo, & circuito tutto doue si tengono, & che sia anch'egli della sua persona molto pulito, & netto, & se come si deue, son trattati, & ben ueduti uiueranno sette o otto anni, & daran bonissimo frutto, et ui son di quelle che arriueranno a dieci anni, & perciò non deue lasciar passare il custode di questi animali niun di che non uada a uisitare questi bozzi, & quando gli mirano, non por solamente l'occhio a bozzi, & partirsi, ma circuirgli due, & tre uolte, & esaminar, & rimirargli bene, che in questo modo uederà egli bene, hauuti questi auisi quel che bisogna per loro, & farà anco che le pecchie diuengano con esso lui piu domestiche, & piaceuoli. Et quantunque habbian in ogri tempo gran bisogno di esser riuedute, è molto piu necessario nel tempo della Primavera, perche quello è il tempo nelquale elle infermano molto, & parimente è il tempo dello sciamare. La nettezza, & politezza che ha da hauere in se il custode delle pecchie è principalmente che sia molto fedele, & che nō robbi cosa ueruna. Et quanto a ciò a me non par che sia buona usanza quel che alcuni patroni di bozzi di pecchie hanno che fan partito con questi guardiani, che debba hauer per se il bozzo, nelquale saran morte le pecchie. Io non so che mi dica di questa poca auuertenza, se non che sien molti di questi guardiani, che preghino Dio deuotamente che faccia morire tutte quelle pecchie, & che anco egli aiuta a fargli morire. Io lo dico, & ne parlo per esperienza di molti pastori, che hauendo circa il bestiame fatto con essi loro i patroni simili pazzi partiti, dando loro una certa portione di quei che muoiono piccioli, & quando uogliono essi carne non aspettano poi che il Lupo la faccia, che sotto pretesto di ciò se la fanno essi istessi, & qualche uolta per mancamento di coltelli, stracciar se la essi con i denti, io l'ho uisto, & per esperienza ne ragiono. Bisogna parimente che della sua persona non sia lordo, ma pulito, & netto, ne embriaco, & casto, che per questo gli antichi dissero, che la Dea della casti

Var. lib. 3  
cap. 16.  
Col. li. 10.  
cap. 3. 9. &  
14.  
Pal. Giugn.  
cap. 7  
Nouembr.  
cap. 8.  
Abenc.  
Pal. lib. 2.  
Cres. lib. 9.



ta hauea cura delle pecchie, & con ragione che poi che esse son di loro natura caste & nette debbono esser mangiate da persone caste, & nette. & che a loro ne i bozzi non si accostino mai donne, quando hanno il lor fiore, et quando qualche uno ua per manegiar gli, uada ben lauato che nò habbia mangiato ne cipolle, ne agli, ne con altri odori. che fa lor gran danno, ne meno ha da portar seco muschio, o simili altri odori. perche esse uscirebbono a pungerlo, & lo tratterebbon molto male. A quei che han mangiato agli san bene esse poco male, ma quello odore è a loro molto dannoso. La politezza che il bozzo ricerca fuor di se, è che sia ben rasò, & netto di herba, & di ogni altra cosa all'intorno, doue son posti, non ui sian ne rami ne machie presso di loro per il pericolo del fuoco, & perche le disturbano, quando uengono per rientrar ne i lor bozzi cariche di fiori. Et per questo ancora è necessario che sien ben riuedute le bocche, perche sieno bene aperte, & non impedita per l'intrar di esse. Lieuesegli ancora fratte, & spine che hauessero appresso. ortiche, & simili cespugli d'herba, perche oltre che con esse fanno le pecchie cattiuo lauoro in essi si nascondon serpe, & simili animali che mangiano le pecchie, che se sia la terra desbrigata di herbe, & di questi cespugli non offeranno di approssimaruisi, massimamente per tema del guardiano de gli aluearij. Bisogna che si guasti tutti i luoghi, doue san nidi topi, lucerte, o serpi a un gran spatio lontano, & all'intorno si mettan da lui molti spauentacchi per i passari, che le mangiano, Di notte talhora faccia uicino a essi qualche fuoco, acciò orsi d'altri animali per paura di esso non ui si accostino, hauendo però buona cura che nò faccia danno a gli aluearij, & sempre si procuri di uccider le uespe, che quiui praticassero, perche uccidono, & fan gran danno alle pecchie, & parimente certi aponi dissoluti, & cattiuu che gli dan noia, & le perseguitan molto. Tengagli il guardiano molto netti i uasi, che se gli mettano inanzi per bere maggiormente l'inuerno se l'acqua è lontana, & uccida le lucerte al tempo che ne sono. Non si maneggi il bozzo de gli api, se non in di chiaro, & sereno, & senza uento, eccetto però se non si prauenisse qualche necessità, non si dia botta o percossa alcuna nel bozzo, ne con furia si cacci fuori il lauoro, ne si faccia spauento o paura alcuna alle pecchie, debbasi spesso profumar di quegli odori già detti, che ancora che il fumo dia lor gran noia, l'odor di quai profumi è lor salutare molto, & questo si faccia, secondo il precetto di Pietro Crescentio ogni mese due uolte, auuertendosi però che il fumo non sia eccessiuo, & sempre il bozzo sia netto del proprio sterco loro ogni mese una uolta, perche è di male odore, & le fa infermare, & perche fra tanto che fa nell'inuerno gran freddi non si ha da toccar cosa ueruna ne i bozzi, non si tocchi, ma attendasi a nettar in cambio

cambio  
l'uscir a  
talbor  
ro, o  
ne di  
dopo  
che si  
dentro  
tenza  
da att  
sia sp  
elle di  
non ha  
l'inuer  
l'inuer  
rone, ch  
panella  
campag  
no com  
uan di  
conosci  
che si  
di. N  
gli fan  
ste cose  
pecchie

H  
tro è per  
ne. Di  
tutta un  
si fanno  
strare di  
do che si  
sti loro  
grauido

cambio bene ogni cosa all' intorno di essi all' entrata dell' inuerno, & nell' uscir di esso, & in principio di Primavera possono poi nettarsi i bozzi, et talborancl mese di Maggio profuminsi con bonnigas di uacche, ò di bezerro, ò altri odori buoni, perche in quel mese son migliori. parimente è bene di profumarle con medolle di uacche, come dice Columella. Et sempre dopo l' inuerno torninsi a nettare & purgar i bozzi di aragne, & muffa, che spesso ue se ne trouano, & se non si potesse aggiungere per nettarli dentro de i faui adoprisi una penna ò d' Aquila, ò di Oca. Habbiasi auuertenza, come si è detto di sempre ammazzare i xanzani. per l' Inuerno si ha da atturar bene i bozzi con sterco di uacche ò di Tornelli, in modo che non sia spiracolo alcuno per doue possa entrare in essi il freddo, che ancora che elle di lor natura gli serrino con un betume, non posson però far tanto che non habbin bisogno dell' aiuto humano. Dianseglia a mangiar similmente l' inuerno pezzi di pasta nel modo che si è detto, perche essendo ben nodrite l' inuerno uengono a figliar bene, & far buoni sciami. & dice Marco Varone, che in alcune parti, ne i luoghi de gli aluearij si tiene una certa campanella, perche aduiene molte uolte, che essendo le pecchie a lauorare in campagna soprauiene qualche nebbia ò oscurità d' aere, per laquale elle uā no come balorde, & fuor di sentimento, onde non sapendo tornar a casa uandisperse & muoiono, & allhora sonandosi quella campanella è tanto il conoscimento loro che a quel suono ritornano uerso quella parte, & perche si assuefaccino a riconoscerlo bisogna che se gli suoni due o tre uolte il dì. Nell' inuerno sieno i bozzi ben uicini l' un l' altro. che in questo modo nō gli farà così danno il freddo, & nella State sien appartate per il caldo. Queste cose bisogna che impari di conoscere, & di fare il buon guardiano delle pecchie, oltre quelle che si son narrate di sopra.

## Del fare il mele. Cap. 10.

**H**An le pecchie nelle loro stanze tre appartamenti l' uno è doue rpongono il mele chiaro per la loro prouisione, & nodrimento, l' altro è per figliare, & il terzo, & quello di mezzo è per la loro habitazione. Di questi dui si scarzano secondo i lor tempi, & si castrano, che è tutta una cosa, eccetto che per esser per due parti han differenti nomi, & si fanno anco in differenti tempi, che lo scarzare si fa di Gennaio, & il castrare di Giugno, ancora che alcuno anno sia più tardo dell' altro secondo che succedono i temporali secondo il curare, & dell' herbe, & de i paesi loro. Lo scarzar si fa prima, che ingrauidino, perche se è lo sciame granido, & per figliare non deue esser toccato che sarebbe uno sminuir la generatione,

Col. li. 10.  
cap. 15. &  
16.  
Pal. Lugli.  
cap. 7.  
Ottobre.  
cap. 13.  
Cres. lib. 9.  
cap. 114.  
104. & 105  
Macr. li. 7.  
de Saturn.



Auic. lib. 2.  
cap. 400.  
Plar. lib. 2.  
Plin. li. 11.  
9. 7. & 15.  
li. 12. c. 24.  
Dio. lib. 2.  
cap. 73. &  
74. & 75.  
Hortus sa-  
nit. lib. 1.  
cap. 151. &  
222.

generatione, eccetto se il custode non uenisse in cognitione, che quel feto douesse essere di zanzani, che allhora sarebbe grande utile al bozzo farlo perire, ma io ho per impossibile poterli così conoscere, ò almeno leuarlo uia senza leuar anco con esso il feto delle buone pecchie. Se non si è scarzato prima che lo sciamie sia pregno, si può far anco dopo l'hauer sciamenato, & nello scarzare sempre si lienino i faui, che si uederan molti secchi, & muffosi, & quei che son come fossero fracidi, che se si lasciano dan molto cattino odore alle pecchie, & è cagione che elle infermino: Sono i segnali molti a conoscere che i bozzi sieno in essere per castrargli, l'uno è quando han buon peso, & che se si mette l'orecchie alle piquare non suona molto il bozzo, che sona piu, quando è alquanto uoto, che quando è ben pieno. Che è regola molto generale è molto certa, che il uacuo risponde, & suona piu che il pieno, & il massiccio, & similmente che sono i faui pieni, & che non appare mele, perche i buchi sono coperti di sopra, come da un picciol uelo, che il mele ha buono odore, che è curato, che è spesso, & che i bozzi hanno le piquere di color che tira alquanto in giallo. Et il miglior segno di tutti è di guardar dentro il bozzo, & uederlo pieno senza uacuo alcuno. E anco segno di esser il bozzo pieno, quando si uedono i zanzani morti fuori delle piquere, & sempre il castrar, ò scarzar sia di mattina, perche in quella hora stanno raccolte pe l'freddo le pecchie insieme, & non pungon tanto, come quando fa caldo, allequali si hanno a far alquanto di fume, ò con scorzo, ò con buonnigias di buoi ben secche, perche si habbino da rientrar ben dentro, che ritirandosi esse lascieran tor uia la robba di dentro senza che uengano a esser morte dentro i faui che si cauano, ma guardisi bene che il fume non sia di cosa di cattino odore, che lor sarebbe dannoso molto, & si uerrebbono a infermar per ciò, & se nel tempo di cauare il mele è abbondanza di pasto per questi animali, & l'anno è grasso, lascisegli poco mele, perche esse tornan molto presto a faticare, che son desiderose di farlo, & uengon di nuouo a far mele, & riempire i bozzi, ma se l'anno fosse sterile, & si uedesse le pecchie poter hauer in uicino poco pasto, lascisegline assai. Et perciò che spesse uolte per molta abbondanza del pasto loro sono i bozzi buoni da sgombrare del mese di Settembre, & quel di Ottobre un'altra uolta, & forse la prima uolta, che furono sgombrati non eran ben pieni di mele, & perciò furon lasciati così per l'Autunno, alhora ne l'una, & l'altra uolta non se gli toglia se non la terza parte. Et anco se l'inuerno si uedesse inasferirsi molto, non se gli tolga cosa alcuna, & sempre nel tempo del torsegli il mele, bagnasi la cocchiara con che si caua il mele con acqua, acciò che da se si spicchi facilmente il mele, che non si facendo così niene a correr per il bozzo, & fuore, da che ne nasce

oltre

oltre il danno che alcune delle pecchie per raccogliarlo, altre per portarlo via, & altre per diffenderglilo vengono a gran rissa fra loro, & si ammazzano. Et questo è quel che alcuni dicono che spesso si rubban l'un l'altro le pecchie. Et per evitar questo inconueniente si ha da procurar che il mele non corra, ilche si fuggirà se il mele sia ben maturo. & stagionato bene. & che si coglia in tempo caldo, & senza caldo, & se fan rumore, & combattono profuminsi con rosmarino o con qualche altra cosa che subito fugono, & si appartano, & anco si deuono borsare con vino buono o con aceto o con aqua melata, & sieno inquanto sia possibile i tagli molto uguali, & per questo è necessario che i ferri sieno molto taglienti, & se trouerà ne i faui cosa alcuna di muffoso, & guasto, metasi da parte, per che contaminarebbe molto il resto del mele. Dice Plinio che se si caua il mele dal buzzo nel plenilunio quando è piena la Luna che alhora si cauerà piu mele, & se in dì sereno sarà il mele piu grosso. Si caua il mele da i faui in tre modi, il migliore è col porgli vn secchio netto, & quel che corre senza esprimerlo è il migliore, il secondo è quel che esce da i faui spremendosi, il terzo è di spezzare in pezzi i faui, & gittargli in vna tina, che habbia la bocca larga, che il mele è di tal qualità che il migliore se ne va al basso, eccetto che se vi è terra che va piu al fondo del mele, & la cera, & l'altre cose di bruttura resta in altro come schiuma laqual si può ben cogliere, & esprimere che resta il mele chiaro di sotto. L'altro terzo modo non così buono perche guasta il mele, & anco la cera riesce melosa, & è men durabile, & è cuocer alquanto i faui in vn caldaio grande, che la cera resterà di sopra, & si può colare in qualche stamegna. Il mele da mangiare è miglior cotto che crudo, perche non enfi tanto ne è così colerico, & è buono per le persone humide, & flemmatiche. Il mele mangia, & consuma la carne guasta & putrefatta delle ferite, posto ne gli occhi lieua il panno, & vna tela di essi, che son come tela di aragni, & schiara la vista, facendosi gargarismi con esso fa diflemmare gli strangolioni meschiato con salgemma & posta all'orecchia fa viuace l'udito. On- gendosi con mele la testa ammazza i pedocchi, & le lendine di essa, & non vi si creano piu così presto. Il mele mitiga molto il veleno delle viuande quando si condiscono con esse, come son fonghi, boleti, & simili. Et dice in oltre Auicenna che beuendosi caldo è buono contra la morsicatura del can rabbioso, & mollifica il ventre & messo caldo con altre tanta acqua tepida da basso fa purgare, & sia perciò di ogni cosa vna scudella, ma non sia troppo caldo che sarebbe dannoso. E il mele singular liquore per le conserue, & condimenti di cibi, & viuande. & vngendosi l'huomo con esso la faccia lieua il panno che vi è, conforta lo stomaco, da appetito, & taglia le

E e      rescosità.



vescosita. Il miglior mele di tutti gli altri è quel che si fa nel tempo della Primavera & di Maggio, & non è così buono quel dell Autunno, & quel che si fa nel tempo dell Inuerno è cattiuo. I segni del buon mele sono, che sia chiaro, & viscoso come termentina, si fa il mel rosato con buone rose così verde come secche. Quel che si fa delle rose fresche è piu liquido per quella acquosità che di esse viene a pigliare, è confortatiuo, & salutifero molto beuendosi disfatto in acqua, & è il mele rosato corrosiuo, & per questo mangia la mala carne delle ferite. E il mele vn liquor molto suauo, & salutifero molto, & dolce, & mescolandosi con un poco di sale, & non altro piglia catiuissimo sapore, & con esso perciò si vngono i picciuoli delle tette a quelle donne che allattano, quando si vuol torre il latte a fanciulli. Quando il mele è fresco deue star sempre scoperto, perche bolle. & gitta cera all'alto, ma perche non ui entri bruttezze, ui si puo tenere sopra un buratto o panno di lino fortile. La stanza da tenere mele uouele esser calda. La cera ( quantunche Columella dica, che al suo tempo era di poco prezzo, & poca stima ) hora è in un buon prezzo, & molto necessaria per molte cose, così in medicina, come per altri usi, & principalmente per ornamento, & sacrificij in seruigio di Dio, & di suoi Santi nelle sue chiese, & altari. Si deue far la cera subito, perche se subito che è espremuta, & separata dal mele, si lascia star lungo tempo, si la mangia le iarme, & se quando si cuoce se gli mette sopra paglia della mellega, riesce piu rossa. Quella che è buona con l antichità del tempo diuene bianca, & quella che non è buona diuenta nera, & diuene la cera artificiosamente bianca ancora girtandosi in acqua calda ben salata, & similmente è bene di metterui un poco di aceto bianco in che si stemperi, & brufarla con acqua fredda. Volendosi filare in candele, & se gli gitti a torno alquanto di termentina si fa correre, & la fa tale, che le candele non si spezzano ancora che se gli dia molte riuolte. Ma se fosse la termentina molto taglia la cera, & fa anco la termentina, che la candela duri poco. Ha la cera proprietà di quaagliar tutti gli olij, & di ridur gli unguenti. Ha ancora uirtu di maturare, & di risolvere infugioni, & dice che così debba dar da mangiare a coloro che han le camere, & separatamente o insieme cò qualche uiuanda, & che restringe il uentre. Posta una rota di cera, doue per qualche botta sia una infugione fresca, la mitiga, & risolue. Dicon che le pecchie secche, & fatte poluere beuendosi con un buon uino bianco puro lieua alle donne che han di fresco partorito certi dolori che gli uengono. Et parimente se si pigliano alcune pecchie uiue, & si fregan con un pannello polito, & quel sugo si beua con un poco di buon uino bianco puro a deggiuno guarisce il dolor del fianco. Fan le pecchie un certo bitume alle bocche de i bozzi, &

anco

anco dentro di essi che i Greci, & Latini lo chiamano Propolis, & è molto odorifero, & tale quale è lo storace che è molto buono a portarlo in mano a guisa che si porta un pomo per odorarlo, l'uno è negro, & l'altro è anco del rosso & questo è il migliore. Ha questa gomma eccellente proprietà, che caua le spine, che si mettono nella carne ponendosisi sopra, & placa, & mollica la durezza delle posteme, & addolcisce molto, & fa estender i nervi ritirati, fa sternutare posta al naso, beuuta o unta mitiga con essa l'asprezza o durezza del petto. Disfatta questa gomma in oglio uiolato, & posta sopra la bragia, & riceuendosi quel fumo che sarà con la bocca aperta gioua molto alla tosse anida. & con essa ungendosi alle donne le tette non lascia in esse quagliare il latte. Ungendosi con essa le ferite delle frezze che uengono con ueleno, liena uia il ueleno, & è molto utile, posta alle orecchie, liena il dolor di esse, conforta il cerebro, & è singolar cosa contra il pasmo che uien da freddo posta alla nuca, è molto calda, & ha uirtù di assottigliar gli humori, & posta all'ombelico, o di sotto, liena il dolore della madre alle donne.

## Delle Oche, &amp; Anatre.

## Cap. II.

**L**E oche se non son di così grande utilità in un casale o grangia di uile, le quanto son le galline, son almen di poca spesa, se son tenute in luogo, doue sia larga di prato, & abbondanza di acqua, massimamente essendo corrente. Si possono alleuare per dui effetti, l'uno per uenderle, & guadagnarne, & l'altro per ingrassarle, & per hauerle a mangiare. Si ha prima da procurare di hauer l'ochel più grosse che si possano hauer, perche quelle che han grande uoue son migliore per razze, & per farne razze, procurarsi in quanto si puo di hauerle bianche, perche son più da porsi, che non son le berettine, & sono in oltre di miglior sapore, perche le berettine uengono di razza aspera, & saluatica, & sieno le maschie sopra duo anni, perche minore di questa età non son buone per razza, perche non generan bene, & per la maggior parte le noua che generano non son perfetti per couare. Voglion luogo molto spatiofo, & grande, assai herbe, & acqua, perche senza queste cose in niun modo possono star bene, ne bene studiarsi, & per esse si deon far i lor fornelli doue habbino a couare, procurandosi che sieno in luoghi caldi, & asciutti & è bene che sia in stalle con la sua paglia bene accomodate, acciò che stieno ben calde. Ma, perche quelli uccelli sono molte medrose, ricercà molto la compagnia delle genti. Per un maschio non si habbin più di tre femine, & se le noua di esse si mettono alle galline, le oche porranno molte noua, & anco per-

Ee 2 che

Var. li. 2. ca.  
10. Col. lib.  
9. c. 13. & 14  
Pal. li. 1. ca.  
30. Plin. li.  
10. cap. 22.  
& capit. 59.  
Ari. li. 6. c.  
2. de na. ani.  
ma. Cresc.  
li. 9. cap. 84.  
Abencenif.  
Platina.  
Hortus sa-  
nita. libr. 3.  
capit. 10.



che le galline si mettono piu per tempo assai che le ochi è bene di metter sotto esse le voua, si han da metter sotto ciascuna gallina non piu di cinque voua che se piu gli se ne gittano, per esser grande non le può ben coprire, & perche le galline non posson circondar ben l'voue delle ochi, & se gli deono circondare perche ugualmente non possano scaldare da tutte le bande, & all'ochi si deono deputare à ciascuna le sue voue accio che couino quelle medesime. che meglio vengono à riuscire i couati dalle proprie ochi che l'han fatte che delle estrane, & spesso auuiene che non couano quelle dell'altre se con quelle non ve se ne mette qualch'vno delle sue, & nel tempo che si vuol cominciare à porre, ilche si conoscerà toccandole l'ouara, tengansi serrate, perche doue pongon vn vouo mettono dopo tutte l'altre. Se se gli lascian l'voua nel lor nido se gli gittano subito sopra, & se se gli lieuan non lascian di porre fino à cento, & anco ducento, & anco fine à tanto che si aprono. & muoiono maggiormente se son senza maschio, ne couan piu come dice Aristotele ma son piu piccioli, & non di così buon sapore come quelli che son generati con maschio. & questi non son buoni per razza, & quei che si generano quando l'ochi sono in acqua sono piu generatiui, & il medesimo auuiene nell'anatre. All'ochi se gli deon porre noue, vndeci, o tredici voua. & non piu, accio le possano ben coprire. E cosa al proposito molto di mettergli sotto quando si pongono queste voue per farle couare, ortiche, ma doue si metteranno sia poi ogni modo luogo asciutto, & caldo, & se le ochi si achiocciaranno non sien messe à couare in luogo così caldo come deon esser messe le galline. perche l'ochi hanno in se assai maggior calore, che se vi fosse troppo gran caldo col calor dell'ochi si riscaldarebbon tanto l'vouo che non nascerebbon pulici. Il proprio chiocciare dell'ocha è di Nouembre, & Decembre, & perche in questi vcelli i maschi non couano (come le palombe, & le rondine) & han bisogno di continuo calore, & pongasi da mangiare, & da bere alla femina alla bocca del nido, perche elle con il desiderio da i figliuoli non si lieuanò à mangiare, & alie volte muoiono di fame, & se si lievano si raffreddan l'voua. sta à couare l'ocha trenta di se è freddo, & se già si scalda il tempo vinticinque, & non piu. Quando i pascparelli son picciolini, conuiene che sien guardati molto dalle ortiche percioche se gli pongono essendo così tenerini, ne muoiono & quando son nati tengansi per dieci di in casa dando segli à mangiar à mano delle molliche del pane, & herbe tagliate, lattuche, & simili altre cose che sien ben tenere, & quando si hauran da cauar in campagna auuertasi che non escano se prima non han ben mangiato che se escono famelici con la gran voglia che han di mangiare si appigliano à qualunque herba che lor viene inanzi. & se è dura si mettono à tirarla col becco,

becco tanto che molte volte se gli rompe il collo per hauerlo cosi tenerino. Dice Varro che dopo tre dì che sieno nati se gli dia à mangiare del nasturtio tagliato, & bagnato in acqua che gli è molto buono, & anco certa herba che pare lenticchia d'acqua, & non entrino in acqua fin che non son di vn mese, & dopo quando son grandicelli meninsi al campo doue sia quantità, & abbondanza di herba, ma guardinsi molto da i Nibbi, quando sono anco piccioli, & dalle gatte, & dalle Aquile in ogni tempo, & percioche i maschi nell'ocche non si gittano sopra l'uoua e ben per il mese di Febbraio, di Marzo, pelargli le pechiugas, & fra le gambe per hauer delle penne, che in molte parti sono molto istimati per i letti, & poi tutti cosi maschi come femine pelarle nel mese di Agosto, perche nell'Inuerno venga à nascergli piu penne. La penna & piuma e migliore quella dell'ocche, che uan presso de i fiumi à bagnarsi, onde si possono ben lauare, & nettare, che di quelle che non si possono ne bagnare ne nettare, per non esser cosi polita. Senza maschi si posson parimente por l'ocche come le galline, ma li uoua non saranno cosi da razza ne cosi grande ne saporiti, come quei che saran nati, come si è detto, con maschio. Per ingrassare, si han da pigliare i papari nuoui di quattro o sei mesi per esser piu teneri, oltre che naturalmente in grassano assai piu che quelle ocche che son uecchie. Si han da tenere in luogo caldo, & oscuro doue non possan caminarsi non poco. che il freddo, il lume, & la larghezza del luogo per il caminar gli impediscono molto che non ingrassano. Quel che gli ingrassa molto è il beueraggio che se gli da caldo, perche di esso cauano il mangiare e bere insieme. Altri gli dan grano, & acqua o miglio bagnato, ma è meglio il primo. Deue darsegli à mangiare per bene ingrassargli due volte il dì, & ingrassan bene con ogni sorte di legume. Il luogo doue si metteranno per ingrassargli ha da esser semper molto netto, perche le ocche son molto sporche, & conuiene per ciò di riuederle spesso, & nettargli la stanza, & chi hauesse mandria d'ocche & mandase in campagna senza guardiano diagli da mangiare alquanto la notte quando tornano, acciò che allettate da quel pasto si auuezzino à tornar la sera à casa. Se nel tempo che sono i ficchi freschi se ne dan loro si ingrassano, & son saporite molto le carni loro, che anticamente il cibo di esse era tenuto, come è anco al nostro tempo per molto singolare, & sono migliore l'ocche bianche che l'altre; Palladio dice (benche sia questo troppa spesa, che dopo che sono ingrassate si debban pigliare fichi secchi pesti, & con questi se gli facino alcuni pastoni amassati, & se gli diano a mangiare, che fra trenta di sarà il lor fegato marauigliosamente tenero, & saporito. Guardan le ocche molto ben la casa di notte, perche stanno in continua vegghia, & per ogni poco si sentono cominciano à dar gridi. è



# LIBRO

Gia volgare quel nobile effempio quando nel Campidoglio di Roma al tempo antico destrano l'ocche la guardia che dormiuu, nel tempo che in esso cercauano di entrar i nimici. Si ha da guardar molto dall'ocche ogni seminato, percioche ni fan gran danno così col pascere come con lo sterco loro. Dell'ocche si fa molto buona carne salata, & lardo da mangiarsi fresco prima che diuenga rancido, & per questo conuiene che sieno molto grasse, che altrimenti non è buona, & così sono migliore che fresche l'ocche, eccetto se non fossero giouenette, & tenere. I pedochi fan lor gran guerra, & per ciò è ben di lauarle spesso con acqua di Tornisca.

## Delle Anatre.

Val. lib. 3.  
cap. 11.  
Colu. li. 9.  
cap. 85.  
Cres. lib. 9.  
cap. 15.  
Abenc.  
Auic. li. 2.  
cap. 42.  
Plin. li. 10.  
Hortus sanit. lib. 3.  
cap. 9.

**D**ELL'anatre è poco che dire hauendo parlato dell'Ocche, per tutte sono quasi di vna medesima natura, ecceto che per esser molto ligate fra loro non si hanno da lasciar vscir fuori. Son di maggior spesa, & perciò deono esser riserrate, & chi ne volesse tener molte procuri hauerele in luogo doue sia acqua natural corrente o qualunque altro stagno, o ruscello d'acqua che sia alquanto fangoso, perche in quel fango si riuoltan volentieri, & ui truouan che mangiare, & se non hauessero vna tal comodità se gli deuue fare vna fossa d'acqua piu larga che profonda, che sempre sia ben piena, perche ne possano vscire quando ui entreranno o habbia qualche gradile all'intorno per iquali possano scender nell'acqua, & ascender in terra. Et sia di tal sorte fatta, che si possa votare, & empire, acciò l'acqua si possa mutare. & questo si faccia in qualche cortile doue non possa no entrar gatte, e anco biscie, che gli sono molto damose, & lunge dallo appartamento, & casa che si habita, percioche son molto garrule, & cianciare, massimamente le femine, & perciò Pitagora prohibiua che si tenessero ne i luoghi habitati. Conuiene che habbino i suoi ridotti doue si possano ire à dormir la notte & nel cortile sia qualche albero accioche nella State possano raccogliersi sotto l'ombra di esso. Molte volte si pigliano le voua delle anatre saluatiche che stanno ne i fiumi, pantani, & si mettono sotto le domestiche o alle galline che lo couino & dopo che sono nati gli anetrini son piaccuoli & manji ancora che li resti vn sapor di saluaticume. A questi tali pelinsi le ale, acciò non possino ne volar ne fuggire, o sopra il cortile pongasi vna rete perche l'oltre l'impedir il fugir loro riparerà anco che non ui possano entrare vcelli di rapina. Quini se gli gitti damangiare che di quate bruttezze et imunditie si trouan mangiano, venacci, herbe, grano & ogni sorte di grani, & se il cortile è grande & che ui sia dell'herba è buona per pascersi & nel tempo del jarnido, gittisi lor della

paglia

paglia nel cortile, perche possan far i nidi. Parlo per coloro che ne uogliono alleuar gran quantità, che per coloro che ne uogliono tenere fino a dodeci, o quindici in casa auuertasi che habbin dell acqua, che del resto ogni cosa basta. Le uoua di esse si mettono sotto a farle couar dalle galline assai bene & quando son picciole se gli da a mangiare pane molto smollicato, ò herbe tagliate a minuto con miglio. Si alleuano molti gli anatrelli cò sangue di bestia minuto, raspature di uentri, & cosa di carne, & per ciò diuengon buone nelle case di macellari, ò d altri che facciano delle trippe. Dopo il nodrimento & cibo loro è lo istesso che si è detto delle oche. Piglinsi anatre saluatiche, & con esse si mescolino anatre domestiche in quei cortili così coperti con rete, che uedendo elle mangiare le domestiche diuengono piaceuole & manse. Si pigliano le oche, & anatre saluatiche con rete & lacci tendendosi doue sogliono pascere. Ma dice Auicenna che si pigliano in questo modo ancora, piglisi il seme del belegno & sueradici & si mette a molle in acqua per un dì & una notte insieme col grano, cocendosi un poco, tanto che il grano habbia insuppato alquanto di quella acqua, & dopo pongasi in luogo doue sogliano riposare le anatre, o oche che lo mangiano & si addormetano, come embriache, in tanto che si posson pigliar con le mani, & deue esser grande la quantità del belegno, massimamente per le oche. Et questa medesima ricetta potrà anco seruire per pigliare delle altre sorte di uccelli, che uanno in gran schiera. Et se si cuoce grano con zolfo & si mette in questi medesimi luoghi, doue questi uccelli sogliono pascere, tutti chi di esso grano mangieranno, stramazzeranno & moriranno, ma uolendosi lor soccorrere che non muoiano, dialegli a bere dell olio. L oche & anatre son piu calide che gli altri uccelli, il che si conosce bene in far esse l habitation loro in acqua nel mezzo de i fiumi et nel mezzo & piu bel dell Inuerno aiut an queste carni molto alla generatione perche augmentano la uirtù & forza del corpo, & ancora che sieno di dura digestion son con tutto ciò di buon nodrimento & quel che è il meglio in esse a mangiare son l ali. Ingrassansi molto coloro che ne mangiano, & le saluatiche salate si conciano et son migliore, l assugna di esse è molto buona per molte medicine, & fra l altre proprietà ne ha una che schiara & fa lucido molto il color della faccia. Non si tengano insieme con gli altri uccelli. perciò che intorbidan molto l acqua, & fa gran danno alle galline & altri uccelli che beuendo di quella acqua, nascon lor subito la pepita a gli occhi & si ciecano & il medesimo fa a gli altri uccelli. Han l anatre questa proprietà che se una bestia ha dolore si sana portandolo per il corpo & per i lombi & anco molte uolte si sana col mirarle.



Var. lib. 1.  
cap. 11.  
Col. li. 10.  
cap. 9.  
Plin. li. 17.  
cap. 5.  
Ezechiel  
cap. 34.  
Ioan. c. 10.  
Gen. c. 31.  
Exo. c. 3.  
Reg. c. 17.  
Her. nella  
uita di Mal  
cheo.  
Cres. lib. 9.  
cap. 79.

**P**Er hauer da trattare di alcuni bestiami è prima necessario di parlar alquanto de i pastori che gli hanno in gouerno, & le lor conditioni. per che è certo che una delle cose che communalmente più arricchisse l'huomo in questa arte del campo è alienar bestiame. se in ciò è la fedeltà, & diligenza che uuole il douere. & che secondo Iddio si deue usare, ma se questo manca più tosto è un' honor nano che uile alcuno, perche se il pastore è fedele, cresce la robba molto, & facendosi al contrario (credami chi ha bestiame) che è meglio uenderlo che tenerlo, che non è lupo, che più destruga una mādria, quanto è il pastor senza conscienza, che si mangia l'agnello, & il capretto, & dice che gli ha tolto il lupo, o che si è morto, & se è da poco, non è pestilenza, che nō si metta in essi animali, che per pigrutia non cura quel che è ferito. & rognoso, & fa uenir in essi malatie grandi per non gli cauar a tempo a pascere, o non gli cerca buoni pascoli & non senza causa dice il prouerbio antico quando si uuol benedir uno, Dio ti dia pecore, et figliuoli insieme, perche ancora che dei figliuoli alcuni riescono grā consumatori & destrugitori della robba, al fine per la maggior parte attendono al caso loro, & più che i mercenarij, & serui, & Christo redentor nostro ce lo dichiara molto bene nel suo Santo Euangelio; dicendo che il pastore patron del bestiame, espone la propria uita per diffenderlo, & ben custodirlo, & bisognando se ne porterà su la spalla la pecora zoppa o stracca, ma se le pecore non son sue, nō si cura del lupo che se gli ne porti il capretto, ne cura l'inferma, ne aiuta la stanca, e se pur qualche uno di questi mercenarij fia buono deue esser tenuto per marauiglia, & anco io non userei di affirmare, che di essi se ne trouassero più che de i corni bianchi, che a questa nostra età è al rouerscio di quel ch'era anticamente, che i Pastori eran Santi, Patriarchi, & Profeti. Era pastore il Patriarca Iacob, & guardaua il bestiame altrui, & egli si gloraua, & con uerità, che nelle sue mani era cresciuto, & moltiplicato il bestiame, & la robba del suo signore per esser egli molto diligente, & fedele. Era pastor Moise, quando gli apparse Iddio in quel rubo, pastor Dauid, quando Iddio lo chiamò per farlo Re, pastor fu il giusto Abel, a pastori fu prima che a niuno altro manifestata la santissima natiuità del Redentor nostro. Pastor era Malcho che era schiano & quantunche il suo patrone fosse infedele, & pagano, egli con tutto ciò guardaua il suo bestiame molto fedelmente, come testifica il glorioso san Geronimo, & anco in tempo de i Gentili eran tenuti i pastori per giusti, & santi, & i Romani che signoreggiavano tutto il mondo, ebbero il principio da i pastori, che pastori furono

Romulo,

Romulo. & Remulo fondatori dell'imperio Romano, come Testifica Tito Lurio. & molti altri scrittori. ma hora siamo uenuti con questo essercitio a un altro estremo, che di molto fedeli sono ladroni, che robban quanto possono a loro patroni. di diligenti in pigri, di molto deuoti in gran bestemmiatori, & di molte altre uirtù in uituperosissimi uitij. Hor se il patron del bestiaime non haura pastori buoni, & fedeli, ò egli uada a guardarlo esso istesso, ò le uisiti tanto spesso che i pastori non sappiano ne possano ha uer luogo, & comodità di mal fare. Si deon procurare i pastori di gran statura. & gagliardi, che possan resistere alle fatiche del campo persone agili che possan correr bisognando dietro i lupi, & altri animali che uiuon di rapine, & che sieno giouani, che potran soffrir meglio il peso di questo essercitio. Et questo è necessario per i bestiami grandi, che uanno a pascersi lontano da terre habitate, che non accade tanta diligenza in quei che son pochi, & che si pascono uicini a casa, & ogni notte ritornano a casa. Et piu forti per i monti, & selue che per i campi aperti, & piani, & conuiene anco che habbin gran uoce che si odano di lontano per chiamar i cani o per raccogliere il bestiaime. Ben credo io che con queste conditioni, che io ho detto si troueranno pochi pastori pur si deue procurar di trouargli con la maggior parte di esse. Però sopra tutto conuiene se il bestiaime è grande. & in diuerse mandrie diuiso hauer un capo alquale tutti gli altri obediscono, & rendan conto come al proprio patrone, che sia persona di coscienza. & di sapere, massimamente in tutte le cose che concernono l'utile, & bisogno del bestiaime, & questo suol esser chiamato Maggiorengo. Bisogna che questo tale Maggiorengo se sia fin da picciolo alienato con bestiami, che sempre in questo modo saprà meglio conoscer l'infermità, & bisogno di essi, & altre particolarità. & che sappia che quel che comanda si faccia, come si deue fare. Et questo deue esser di mezza età che se fosse giouanetto non sarebbe tanto obedito, & se fosse uecchio non potrebbe con tanta uigilanza. & prestezza scorrere in qua, & in là per intendere. & procurare il rimedio a gli incouenienti che ne i bestiami sogliono auuenire. Sia persona temperata, diligente, & fedele, che un simile col suo essempio comanderà piu, & sarà piu obbedito, che con parole, trattand bene gli altri mercenarij che haurà sotto di se, per il che sarà da essi amato, & riuocato. Et chi si abatterà in un tal Maggiorengo ne i suoi bestiami si auuedrà in breue, come la sua robba crescerà, & moltiplicherà molto. Et sempre procurarsi in quanto si può di hauer pastori uecchi, non diro di età ma di esperienza & che non si uada ogni dì mutando, perche questi di questa sorte, ne conoscono il bestiaime, & il bestiaime conosce loro. & è necessario che si conoscan l'un l'altro, il che appare per le parole del nostro Redentore,



re ancora che ad altro proposito, dando a intendere le persone con l'alle-  
goria delle pecore.

## De cani, &amp; sue qualità. Cap. 13.

Plin. lib. 8.  
cap. 41.  
Col. lib. 8.  
cap. 12.  
lib. 8. c. 13.  
Var. lib. 2.  
cap. 9.  
lib. 1. c. 21.  
Cres. lib. 9.  
cap. 91.  
Arist. de na-  
tur. anima.  
lib. 8. c. 22.  
lib. 8.  
B. Geordo  
ni. lib. 1.  
cap. 16.

**I** Cani son necessarij molto per la guardia de i bestiami. & anco per la  
guardia delle case, & io non intendo di parlar hora qui di altro che di  
questi che si hanno da eleger per guardia da bestiamie che son i mastini che  
gli hanno a guardare & diffender contra i lupi & ladroni & di questi al-  
tri per guardia delle case, che parlar de cani da caccia, che non fa al propo-  
sito per l'intento mio, poi che non è cosa che men conuenga a chi fa arte di  
campo che attender alla caccia, laqual lasciaremo per i ricchi gentilhuomi-  
ni, & persone che uiuon di entrata, & che la consumano dietro questo lor  
ladro piacere pur è meglio che quelli nobili otiosi si essercitano in questo,  
che se essercitassero i uiti nelle città. Voler dir l'eccellenza de i cani, &  
le marauiglie che di essi sono scritte ne i libri, non caperia un gran libro,  
che non è animal, che ami tanto il suo patrone, ne guardia così fedele, ne  
compagno così continuo, ne sentinella così uigilante, ne amico così schiet-  
to & senza esser doppio. sarebbe cosa superflua di uoler riferire le pro-  
prietà così buone di questo animale poi che son quasi da ognun conosciute,  
conoscono il lor signore, intendono molte delle cose che lor son dette, chia-  
mati per lor nomi uengono. & ancora che i cani che io dissi da caccia non  
sieno buoni per i lauoratori di campi, non è se non però bene, che fra i ma-  
stini, si meni qualche cagnolo da conigli, massimamente se è il paese aspero,  
perche questi sentono piu che non sentono i grandi, & corrono ben dietro  
al lupo in compagnia de i maggiori, perche son piu agili, & piu leggieri,  
& col fauor de gli altri, hanno ardir di andar inanzi, & per esser destri  
aggiungono, & trattengono il lupo fin tanto che gli arriuano, & se è ter-  
ra piena si possono tener con mastini, altri piccioli cani oltre mastini per il  
medesimo rispetto che io ho detto. Procurisi i mastini della statura. & es-  
sere che io dirò hora. hanno da esser di gran capo tanto che paia che sia un  
terzo del suo corpo, che habbino la faccia che si assomigli ò paia di huomo,  
gran bocca, & molto larga, le ciglia grande che cuoprano, & giungan fi-  
no alla bocca, l'orecchie molto grandi, & che gli pendano, gli occhi ri-  
lucanti, & uini che paia che scintillino, negri, di fiero abbaiare, & spa-  
uenteuole, & fiero in uista di molto largo petto, di corpo grosso, & rac-  
colto, & ben disposto, & non lungo, le gambe dinanzi grosse, ben pelose,  
le dita lunghe, & ben compartite, & che posano ben tutto il piede, & la  
mano, la coda lunga, & sottile che è segno di esser leggiero, & la corta,  
&

Et grossa è segnal di esser di maggior forza. Ve ne sono di certi che hanno un dito in dietro, questi son piu gagliardi che gli altri, habbino l'unghie dure, le gambe grosse, Et habbino le poppe uguale, Et se la cagna di questi mastini ne partorrà molti, ammazzinsi alquanti di essi, ò si dien uia, perche quanto meno ne alleuerà saran migliori, se fian di buona razza, Et che si possa, procurisi di allenargli tutti con la maggiore diligenza, che sia possibile, che è ben ragione, che quel che è di buona, Et perfetta razza si conserui, Et moltiplichi in tutte le cose quel che non è buono si sminuisca. Per saper quai siero i miglior cani, ui sono questi segnali. Quei che apron piu tardi gli occhi sempre riescon migliori. Parimente dice Plinio, che se sono trasportati in altro luogo lunge da quel doue sono nati, che quello che torna primo alla stanza è sempre miglior de gli altri. Pigliasi quelli che son di un sol colore che quei che son cosi pezzati per l'ordinario uaglian poco, eccetto se non fossero nati di qualche famoso cane di quel segnale. Similmente dicono che è segnale di gran bontà di cane, quando è picciolo, Et che con le rampe se gli tira l'orecchie, Et se gli alza, Et quel che piu lo sopporterà senza gridare sarà migliore. Per ir col bestiaie procurinsi cani bianchi, perche qualche uolta aduiene di abbracciarli la notte con qualche lupo, Et per esser amendui di un colore, quasi non si sarisoluere il pastor, che cosi gli uede azzuffati qual sia il cane, Et qual sia il lupo, Et molte volte con la furia pensa di ferire il lupo, Et ferisce il cane. Per guardia della casa è meglio che sia nero, ò herettino per esser piu spauentevole che i bianchi, che tener cagnuoli nani in casa a me non piace. poi che tanto consuman questi quanto i mastini Et grandi, ò poco piu, Et di quelli si ha poco profitto, Et di questi molto utile. è uero che questi tali cagnuoli senton piu che i grandi, ma douendo tenirsi in casa un cagnuolo, che tutta la notte stia a gridar in casa senza proposito, sarebbe meglio di tenerne uno che con la sua uista, Et latrare spauenti, Et bisognando habbi no ardimento di assaltare un nemico del padrone, che gli uolesse nuocer, ma questo grande che io dico bisogna che il giorno stia legato in luogo appartato, onde non possa uedere coloro che entrano in casa, acciò non pigli cognitione con forastieri, oltre che stando legato, non farà male alcuno il giorno Et dormeno, onde ueghian meglio la notte, ma doue sarà tenuto legato il dì sia luogo oscuro, acciò che si pensi che sia di notte, Et dorma. Quando son questi cani piccioli subito se gli pongano i loro nomi, acciò che gli sappino, Et che al chiamargli uadano ad essi, Et se sia possibile non sieno questi lor nomi di piu di due sillabe, perche quanto è piu breue il nome piu presto gli sentiranno oltre che il nome corto si sente piu lunge, che il lungo, come sono leone, brauo, negro, bianco, Et altri di questa maniera che



non son buoni i nomi che son lunghi di lettere, & sillabe, & quei che re-  
stano in casa picciola, deuono esser alleuati, & allattati dalla madre che  
hanno assai maggior vantagio quei che son creati con latte delle proprie  
madri che d'altre, & fin da piccioli si deono auuezzare à roder l'ossa, per-  
che gli san meglio aprire, & crescer la bocca, oltre che col rodere si san  
piu fieri, & fortificano piu i denti, & quando son picciolini si deono cauar  
fuori insieme, & attizzargli l'un con l'altro, perche combattano alquan-  
to, & si faccino piu uiuaci, & piu fieri. ma con conditione che non com-  
battan molto, perciocche se per sorte l'uno fosse morsicato, si auuileisce, & di-  
uenta codardo. Nel tempo dello allenargli, & lattargli si deue dar ben  
da mangiare alle madri, acciò che habbino abbondanza di latte, et dopo che  
essi san mangiare dargline abbondantemente, acciò che si ingrossino, &  
piglin la forza sin da piccioli, & fin che non habbino un'anno non si meni-  
no con bestiamе alcuno. perciò che essendo piccioli, ò molto uecchi non fan  
profitto alcuno al bestiamе, ma molte uolte son mangiati da i lupi. Niun  
mastino maschio ne femina, che si uoglia per razza, ne anco di altra sorte  
di cane deue esser lasciati congionger insieme, fin che non habbino un'anno,  
perche uengono a perder molto la forza loro, non si dia a patto ueruno da  
mangiare carne morta di pecora à niuno o di capra, & se pur qualche po-  
co di queste carni se gli uolesse dare, conuicne che si schortichi che essi non  
le vedano ne conoscano di che sia, & in pezzi poi segli dia. Deono esser  
pasciuti, acciò che la fame non gli sforzi a far l'una delle due cose, o di an-  
darne a cercare in altro luogo, & lasciar solo il bestiamе a' uccider qual-  
che bestia di quelle che guardano. Dall'altra banda non intendo io che sien  
fatti cosi grassi, che bisognando non possano correr dietro il lupo, ne torui  
l'agnello, o capretto che porti. E buono per essi il pan d'orzo o di mel-  
lega, & se nel tempo del latte se gli mette a molle alquanto in latte o sue-  
ro pigliano grande amore al bestiamе, & non si appartano da esso. Se gli  
deue dar a mangiare tre uolte il dì, l'una la mattina a buon'hora, quando  
si mettano fuori col bestiamе, che ua a pascere, la seconda a mezzodi quan-  
do guarda il bestiamе che pasce. & la terza la notte nel luogo doue soglion  
dormire, & in questo modo sempre andaran con il bestiamе. Se i cani son  
molto uecchi, il che si conosce a i denti quando sono spuntati neri, & gua-  
sti, che i giouani gli hanno acuti, & bianchi, & i uecchi non possono piu  
correre procurarsi di uendergli, & hauerne de i giouani, che i uecchi sono  
molto al proposito per guardar la casa o per guardar il bestiamе. Il nu-  
mero de i cani che bisogna per guardar il bestiamе, lo potrà ciascun giu-  
dicare secondo il paese, & sito aspero, o piano, & anco secondo la sorte  
del bestiamе, che di piu cani han bisogno le pecore o capre che le uacche o  
porci,

porci, eccetto quando han partorito, che de i porci ben son di quelli che si diffondono che talhora fanno andar fuggendo, & lamentando il lupo, ma almeno che sia è necessario che ogni pastore habbia con se vn cane, & di ciascun cane, se piu sono, habbia l'assonto vn pastore di gouernarla, cosi se gli accompagnerà di continuo, quando i cani son padri, & figliuoli, & fratelli massimamente di vna portata, si aiutan meglio l'un l'altro contra gli animali di rapina, & non combatton fra loro molte uolte, che anchora che sieno animali senza ragione, non perciò son tanto che non ne habbino qualche poco. I cani han molte infermità, ma la peggiore, & piu pericolosa è la rabbia & quando è lor venuta non si troua rimedio che uaglia, ma vi son ben di preseruatiui à far che non gli venga, pur parmi che sia meglio di narrar prima i segnali del can rabbioso. accioche si possa conoscer la sua infermità, & uccidere à tempo che non guasti & faccia nocumento à gli altri cani, et à gli huomini anco massimamente alle creature picciole che non fanno ne si posson guardare che ancora che dica Arist. che se il can rabbioso morderà l'huomo l'huomo non si arrabbierà se ben si arrabbieran tutti gli altri animali che morderanno, ben so che è il contrario per esperienza che ben habbiamo noi veduto arrabbiar persone morsicate da can rabbioso, & morire di tal morsicatura, & molte volte la rabbia procede da siccità, & gran caldi. & perciò si arrabbian piu nel tempo della State che nello Inuerno. I segnali della rabbia è che non conosce piu il suo patrone nè la sua casa. va con la testa bassa, l'orecchie distese, & pendenti, con gli occhi infocati, gittan la schiuma per la bocca, & latrano con voce rauca, & abbaiano alla lor propria ombra, fuggono da gli altri cani. fuggono dall'acqua ne vogliono mangiar ne bere metton molto la coda fra le gambe, & ancora che alcuna volta si erri in qualche vno di questi segnali, saranno molto pochi, perche son segnali molti annessi alla rabbia. & per la maggior parte vengon tutti insieme dicono i cani, che de i segnali della rabbia nelle persone, morsicate, poi che non fa al proposito del nostro libro non parlo hora ancora che vna generale sia in tutti gli animali, che è l'abborir l'acqua, massimamente la chiara. Accio che naturalmente non gli venga questa rabbia dice Columella che si debbia pigliare il cane quando è nato di quaranta giorni, & che se gli torcia le prime congiunture della coda, & che dopo che sien bene appariate dall'altre si debban tirare che sciorrà vn neruo alquanto ilquale se gli debba subitamente tagliare, & quel poco della coda con quel picciol neruo, & che naturalmente non haurà rabbia, & non gli crescerà la coda piu del douere. Et dicono anco alcuni che à i cani à quali sia stato tagliato alquanto della coda o naturalmente nasce ran cosi, non arrabbieran mai, eccetto se non fosse per accidente morsica-



to da qualche altro cane o lupo arrabbiato. Et è bene che nell' hauerlo morsicato (che molte rabbie non emprimono così subito i suoi veleni per alcune cause, & dan più luogo, & tempi per i rimedij, & cure) che se gli dia cominciando subito a mangiar trenta di o fra il pane, o qualche altra vianda sterco di gallina, & nella morsicatura sia posto vn empiastro di radici peste di rose saluatiche. & mettergli vna ferta al collo di quelle radici o porgli cipolle o agli pesti, & il meglio di tutto è se si troua il morsicato vicino al mare sommergerlo ogni di nell' acque due o tre volte che si molli, & bagni molto bene per quindici o vinti di continoui almeno, che l'acqua marina come diffi nel capitolo dell' acqua, ha virtù contra la rabbia canina anzi che con essa di continuo la sera, & sempre vi si douerà lauare. Se nella state le mosche perseguitan molto i cani ilche auuiene spesso, maggiormente mordendogli le orecchie, tanto che gli ne fanno vscir sangue, & esse col crolarle poi vengono a inasperirsegli più, & perciò non deuen portar ferri in tempo di State. perche con essi si vengono a ferir assai più, & accioche le mosche non se gli accostino, piglinsi coccie verdi di noci, & pestinsi & con esse se gli vngan l' orecchie & anco per tutto doue si vedesse hauer pulci massimamente nelle dita. Et per le pulci è gran bene di vngergli con olio, che subito muoiono, o fugon tutte, ouero cuocere belegno in acqua, dico la sua semenza. & ramo, & canargli il sugo quando è verde, che con esso lauandosi il cane che haurà pulci due o tre volte subito morran le pulci, & il medesimo effetto fa l' acqua della Toruifca se con essa sia lauato il cane molto bene, ma subito doue esser lauato poi con altra acqua chiara, perche se con la lingua toccasse quella acqua della Toruifca, gli farebbe gran danno, perche è velenosa. Se haueran vermi se gli ammazano con sugo di foglie di persichi, se ha piaga alcuna con pece stemprata, & mescolata con l' onto: se sono ammalati, & conuiene che si purghino è buono per essi il siro di capre caldo. o cuocerli vna testa di castrato col suo pelo, & pelle gittandosegli sopra vn poco di gengero, & se gli faccian mangiar caldo tutto o con brodo di venti. Se han roggia, che è vna mala infermità per cani, che e sono debboli mai ò per maraniglia se gli lieua addosso, perciò è necessario di ben mantenergli. Et quando si ammazzerà qualche pollo vaccino empiastirsi molto bene col sangue di esso così caldo, & fresco, & dopo che se gli sia seccato addosso di nuouo si torni a empiastarlo di esso medesimo sangue. Et questo debbe farsi qualche volta & dopo lauargli molto ben con la lessia fatta di cenere, & è miglior di sarmanti che di altra cosa. E bene anco di gittargli qualche volta ne i tinacci doue i conciatori di pelle tengono sommaco & quini lauargli bene, perche il sommacco asciuga molto, altri gli curan con mirra. Columella dice, che è buono

è buono di pigliar alquanto di buon gesso con altrettanto di vna semenza, che si chiama *Alegretto* & pestarlo bene insieme, & mescolarlo con vn poco di pece stemprata, & con esso vnger la rogna, che con questa ricetta se ne guariscono ancora le persone. Due altre infermità di essi mette *Aristotele*, che son gotta, & schiarantia. ma non mette ne tratta de i rimedij di essi, ne gli ho mai trouati appresso alcuno altro, chi gli sa gli scriua. Hanno i cani molte volte i vermi nel corpo, & è bene per cio dargli à mangia e vn poco di gengero con qualche cosa, ò farina di lupini. Le proprietà di essi oltre quel che si è detto della amoreuolezza, & fedeltà loro, sono, che se si piglia la terra impiastrata dall'orina loro, & si pone sopra i porri delle mani gli sana. Il sangue del can rabbioso dice *Auicenna*, esser buono posto sopra la morsicatura di esso can rabbioso, & sopra la ferita della frezza auuelenata. Le carne essendo infamate ò calde si congiogon talhora con Lupi, Leoni, & Tigri, & la razza che esce di questo congiogimento è molto eccellente, che ne nascono ferocissimi cani, & molte uolte assomiglianlosi a i padri assaltano il bestiamе, & gli fan gran danno però questi tali deono esser ben pasciuti, accioche la necessitā non gli induca à far tradimento. Son questi tai cani molto destri, leggieri, & vigilantissimi, & abbaian molto, & quei che nascon di lupi, & di cagne son molto nemici di lupi.

## Delle Capre. Cap. 14.

**B**EN so io, & la esperienza lo mostra che tra i bestiami altri danno maggior vtili à i padroni che non dan le capre, che la pecora dà lana, & agnelli, la scrofa in molte volte, & in molti parti, & piu vale vn bezerro, che tre ne quattro o piu capretti, mal vno non tutte le terre son disposte per ogni sorte di bestiamе. Et la verità è che fra tutti il creare de i bestiami, ancora che altre vi sieno di maggior guadagno, come ho detto, son nondimeno le capre di men pericolo, perche per mangiar di tutte le sorti d'herbe ne gli anni sterili si vengono ò sostentar molto bene, & assai meglio che gli altri bestiami, & ne i buoni tempi sono uguali, & anco miglior delle altre ricette. E cosa certa questa, perche giamai si vidde capra morta di fame, perche di tutto mangiano, & anco fan fascio di cose venenose, & non gli fan male. & anco si vede spesso, che in difetto di altri cibi si mettono à leccar le mura, & molte volte le giitan per terra, & chi vuol tener questa sorte di bestiamе, & che ha arboletto guardilo ben da esse che la capra è molto magiatrice, & golosa & la sua salina fa gran danno, & i suoi denti dannifica qualunque pianta che si mette à rodere. *Questo*

Plin. li. 10.  
cap. 62.  
lib. 7. c. 50.  
lib. 7. c. 32.  
Cres. lib. 9  
cap. 89.  
Col. lib. 8.  
cap. 8.  
lib. 8. ca. 9.  
lib. 12. c. 2.  
Aristot. de  
natu. ani.  
lib. 8. c. 19.  
lib. 8. c. 12.  
lib. 9. c. 50.  
Var. lib. 2.  
cap. 3.  
lib. 2. ca. 2.  
li. 18. c. 22.  
de proprie-  
tatib. rer.  
Pal. Mag-  
gio cap. 7.



sto bestia si contenta non solo de i prati, & terre rase, ma vuol anco mon-  
tagne, & selue, che in esse trouan meglio da pascersi. & si arranca all al-  
to senza pericolo o paura di cadere ne di pungerli per le spine & per le  
macchie, & per questa cagione ricerca anco pastore agile, & destro, for-  
te, & animoso, che possa saltare & correr per le macchie & per i monti,  
& per la maggior parte vada inanzi à esse si per guidarle doue è il buon  
pascolo per esse, come anco perche esse van molto innanzi sempre le possa vi-  
tenere, & i lupi per la maggior parte affronta questo bestia nella fronte  
della loro schiera. Colui che vorrà tenere questo bestia conuien che  
sappia quai son le migliori che habbia nel gregge cosi di maschi come di fe-  
mine & di che età si deon tenere ò vendere & quanto si dice di questa re-  
gola è quanto hora dirò. Il becco che si haurà da conseruare, & tenere  
per razza ha da hauer questi segnali per esser buono. Son migliori i ma-  
schi che quei che han le corna. Vero è che quei che han le corna compari-  
scon meglio, & si mescola meglio che gli altri, ma per il vero non è cosi,  
che son piu graui, & piu grassi, & il medesimo è nelle capre che le Moc-  
ches han piu grassezza, & dan piu latte, & con ragion perche con le cor-  
na si vengono a disturbar molto il pascolare, perche non gli lasciano intro-  
metter nella macchia il muso cosi come farebbe senza pigliare il buon pa-  
sto, & anco son pericolose, perche quando son grauidi si vrtano con le cor-  
na nel ventre & fa che partorisca male. Et dice Columella che se la ter-  
ra doue pascollano è calda o temperata, è buono il bestia mocho & se pio-  
ueggiosa, & doue l Inuerno è aspero, che è meglio quello che ha le corna.  
Ha da hauer parimente il maschio la testa picciola, le orecchie grande, &  
pendente, il collo corto, & grosso, & largo di corpo. grosso di gambe, non  
grande di statura, & gran barba con gran pelo, lungo, chiaro, liso, & tutto  
d vn color che quei che sono stimati non sono stimati buoni. Et il buon co-  
lor della capra il bianco, ò molto rosso secundo la qualità del paese, & in  
tutte cosi maschio come femine è molto buon segnale se han pendenti al col-  
lo certe poppine di somnessa carne, & del medesimo segnale si faccia elet-  
tione, & scelta delle capre, eccetto che ha da hauere buone poppe ne piccio-  
line ne eccessiuamente grande ma di mediocre grandezza. Se il paese è  
freddo è bene che sien pilose, & se caldo come si voglia. Le capre bianche  
dan piu latte, ma le rosse son piu gagliarde, & robuste. Et percioche vi  
son capre che partoriscono dui capretti alla volta, & altre che partoriscono  
due volte l anno, il partorir due volte procede da l hauer buoni pascoli, ma  
quelle che partoriscono due alla volta conseruinsi pur per razza, massi-  
mamente il maschio. perche della sua semenza vscirà la maggior parte  
del grege, & qualche capra partorirà due, si haurà buon pascolo, &  
alla

ella sarà gagliarda lasciarglielo che lo allieni. Et quando se ne sente male metiasene uno con qualche capra che non habbia da allattare, & i capretti auuezzinsi a mangiare a buon' hora accioche nō habbiā grā bisgno di molto allattare, & si possa il patrone preualer del latte & è bene che si dia a i capretti della mellega, hedra, auena, gramigna & altri pasti di buono sapore, & sustanza ma questi che io ho detto sono i migliori, & in oltre dan molto latte alle madre, parimente riesce alquanto suanito il bestame delle primariccie che partoriscon di un' anno. & anco esse per esser picciole si guastano & non crescon bene se alleuano quel che partoriscono & perciò le capre di un anno, & anco quelle di non piu un anno non deono alleuar piu tempo il capretto se non quanto sia grandetto per vendere o mangiare, & in questo modo cresceran le madri, & si faran robuste, & ancora che partoriscon due alla volta, potran dopò bene alleuare ne si farà la razza del bestame suanito ne picciolo, che quanto in piu età sono i padri, & madri migliori sono, & piu grandi i figliuoli che di essi nascono pur che non sien molto vecchi, che l'età di troppo giouani, & troppo vecchio son molto simili & ne dell'una ne dell'altra è buona la generatione. Et per questo ancora che la capra possa partorir di un anno non deue lasciare il tal capretto per generatione o razza. La buona età del becco è da i sei fino ne i sett' anni che per esser lussuriosi cominciano molto per tempo a ingravidar le capre, & inueccchiano molto presto, & anco dopo questa età son molto graui ne posson cosi ben saltare, & dopò l'esser si preualuto di esso di uno essercitio si può ben castrare. Ancora esse in uno di esso cosi castrato vecchio valerà piu il cuoio che la carne. Le capre son buone fino a gli otto anni, & chi uolesse far di esse nuoua razza comprile tutte da un padron si è possibile, dico di una razza, perche meglio si conoscono, & si asciatellano l'una con l'altra, che se una parte sia de una, & un'altra dell'altra, maggiormente quando grandi si apparia l'una dall'altra che se picciole si comprano meglio si congiungono, & anco quelle che sono di vna schiatta si congiungono per piacere, & pe'l dormire. Sopraueue anco un altro danno se si compran di molte razze che alle volte sono auuezzate a diuerse qualità di paesi, alcune in caldi, & altre in freddi, altre in paese secco, & altre in abbondante di acque. cosi bisognando che tutte vadano insieme, & a un medesimo pascolare, le non usitate a quella sorte di pascolo vengono poi ad infermar si. Le capre se son molto grasse non se impregnan cosi bene come quelle che han la mediocrità tra magre, & grasse, & dice Columella che se hanno troppo abbondanza di pasto si infermano di pestilenza, & se vanno spesso a star i becchi con le capre, si congiungono, & le capre partoriscono. Il partorir di esse ordinariamente è da mez-



zo Settembre fino a mezzo Ottobre, & se si congiogon nel mese di No-  
 uembre uengono a partorir di Marzo, & questo è il migliore di tutti i  
 tempi di alleuare, perche vengono hauer le madri molta herba da mangia-  
 re, & fan molto latte. E vero che stan sottoposte solamente a vn perico-  
 lo quelle che in questo tempo si impregnano che pe'l freddo abortano qual  
 che volta & nel tempo che son grauide guardinsi molto bene se si vedessero  
 combattere l'vn l'altra, perche si sogliono vrtar con le corna ne i corpi,  
 & vengono a disperdersi. Parimente guardile il buon pastore di non gli  
 lasciar in quel tēpo mangiare ghiande che fan loro il medesimo effetto nel  
 le capre, & nelle pecore, & a queste, & altre simili bestie non si deue  
 dar a mangiare in simil tempo sale ( se bene il sale alle pecore, & alle ca-  
 pre ordinariamente è buono ) perche le fa similmente disperdere. Et poi  
 che son uenuto a ragionar di sale dirò in qualche modo, & a che tēpo deue  
 darsegli, & secondo quel che dicono gli esperti non è cosa migliore per le  
 capre del sale, & le fa molto nette, & le fa molto bere, & col bere in-  
 grassan molto, & ne auuiene che fan molto latte, ma se li da in questo mo-  
 do, non sia in tempo che piousa, ne sia prima che escano a pascere, ma prima  
 che se gli dia habbino pasciuto alquanto, nel finir di bere, ma dopò che  
 han mangiato il sale si rimettano a pascere prima che beuano. In modo che  
 sempre sia dopo che mangiarāno sale fin che beuano alquanto di tempo, &  
 sia sempre inanzi il bere acciò che bean molto, & pascan di miglior voglia,  
 & piu. Se ne vuol sempre dar piu a quelle che han partorito che all'altre  
 acciò che dien piu latte. Al tempo del partorire habbiasi grande auuerti-  
 mento, & diligenza da i pastori, & allhora bisognan piu persone presso  
 il bestiaime che in niuno altro tempo che sia, perche doue uan pascendo per  
 i mori restan molto a partorire, & vedendo questo i pastori, restin con  
 esse fin che habbian finito di partorire, & piglili il feto, perche in que-  
 sto tempo ( non so se nasce da instinto naturale, o come ) le volpi, & i lu-  
 pi seguitan molto le capre che già fanno che han da partorire, & van die-  
 tro all'orme loro, & trouando le capre hauer partorito, si mangiano il  
 feto loro, & in esse piglian appetito, & sapore da mangiar si poi le madri.  
 Parimente acciò sappian figliar i capretti è necessario di hauer copia di  
 pastori maggiormente se il grege è molto, si perche il paese pe l quale uan  
 le capre è aspero, & anco per i capretti quando sono picciolini son molto  
 teneri, & non posson andar dietro le madri, onde conuien che sien tenute  
 nelle stalle fin tanto che essi vadano a pascere, & quando torneranno sap-  
 pian conoscere, & dar alle madri i figliuoli, & acciò che essi piu si ingras-  
 sino, & crescano auuezzingli a mangiare da piccioli dandogli mellega, he-  
 dera, & rami di oliue, & altre cose verdi, & facendo di chiaro, & se-

reno cauandogli a pascere in alcun prato, o luogo seminato da per loro, si perche quiui pascono alquanto, & si anco, perche si mettono a giuuocare & scherzar fra loro che è gran solazzo alle persone che gli sta a vedere, & a essi animalletti è gran bene. Con tutto ciò bisogna che sien molto ben guardati così dall'aquile come dall'erapose, & dopò che sien grandicelli bi sogna che se gli insegni, & assuefaccino a mangiar fieno, & paglia & accio che lor venga voglia di mangiarne è buono che gli sien bursati con vna scorpa bagnato d'acqua salata, & il medesimo è bene si dia alle madri in tempi asperi che non si puo ire a pascere, che il medesimo che Aristotile dice delle pecore e delle capre, & con questo viuon piu, & le stalle per questi animali, & per qualunque altro bisogna che sien molto nette che non sien humide ne con humore ne vi si faccia loro, che questo fa lor nascere ro gna, & è commune auiso de gli Agricoltori, che le gran razze di capre in fermano assai piu che non fan le picciole per esser animali molto calidi, & però non deue esser un capo vna mandria piu di cento capre, intendendo di quelle che dormano nelle stalle, perche quiui si scaldan molto l'una con l'altra, ma per quelle che dormono in campagna ben si sopporta la mandria maggiore, & sempre la stalla doue dormono sia alquanto incosta per loro accio che l'orina di esse ouero l'acqua se ui piouesse, non vi si fermi, & ogni di si netti che quanto piu è polita la stalla piu stasano il grege & quel letame sarà profittuole al lauoro dal campo. Nel tempo dell'Inuerno se la stanza da dormire delle capre sarà in campagna sia vero il nascimento del Sole, & in luogo che sia caldo, con auuertire che debba essere serrato in modo che non vi entri il lupo, ma è assai piu sicuro condurgli in campagna ne i suoi cortili fatti ben grandi, ouero in qualche grotta che si ferri ben la notte. I capretti han da poppare almeno tre mesi, & da li impoi si han da lasciar ir da loro istessi appartati dalle madre, & non vadano in luoghi folti, & asperi, perche si venerebbono a perdere, & perirebbono, & sempre han da ir con essi molti cani, & guardino che i lupi piu si accostano a i piccioli che alle grande capre. Dice Bartholomeo d'Inghilterra che se prima che le capre si impregnino bene cò acqua salsa si impregnaran molto meglio. Quanto al pascere esse mangiano di ogni cosa, ma questo bisogna di auuertire che vogliono grande abbondanza d'acqua, maggiormente nel tempo della State, & anco piu se mangiano cose secche, che se mangiandone non hanno abbondanza d'acqua subito si empion di ro gna, & non se gli lieua mai da dosso fin che non cambino il pasto, perche procedendo da cibo pigliato dentro nulla uale la medicina esteriore fin tanto che non se gli lieui quel che causa la ro gna. Per le capre è gran bene di abbrusciar i monti per il mese di Settembre, accioche rinuouino, & ven-



gano a gittar molta herba, che con il nuouo pasto ingrassan molto, & non infermanto. I capretti si han da castrar prima che sia l'anno, che quanto son piu teneri, meglio lo sopportano, & si farà miglior carne, & perciò castrinsi di Marzo quelli che saran nati nel mese di Settembre, & per il mese d'Aprile, & Maggio, questi che sian nati di Dicembre prima che uenga il gran caldo, & quei che saran nati di Marzo conuien che sien castrati nel fin di Settembre, & di Ottobre, se è il paese caldo. Ma sempre si auuerta che ogni castrar che si fa sia in tempo fresco, non molto freddo ne caldo, & nello scemar della Luna, & quando si uorran castrare non habbino mangiato ne beuuto, & per esse è molto singular pascolo doue sono zabolares perche esse ne mangian molto, & le nettan molto della rognia. & il medesimo effetto fa al bestiam pecorino, & anco al uaccino, che questo è pascolo fresco, & molto appropriato per essi. Le principali maniere di castrar son queste, l'una è di ruoltargli i testicoli al rouerscio senza tagliargli, & legar loro vna corda di sotto, accioche non si habbino a ritornar come prima, & questa è quella maniera di castrare, che da men dolore. L'altra è ligar bene con una corda il luogo del suo nascimento, & dopò aprir la borsa, & tagliargli. Questo fa miglior carne & anco se son molto tenerini tirandoseli si caua un picciolo neruo con essi colquale esce tutta la lussuria di essi. Altri gli li ammaccano con qualche cosa, & questo è il modo con che se gli dà piu dolore. Altri gli taglian tutta la borsa, & tutto questo si fa con ligar se gli prima bene, come ho detto. & i ferramenti con che si tagliano è vn coltello di buon taglio. & se gli puo abbrusciar di sopra con un ferro caldo & ungergli con assongia o butiro di vacche. E meglio il castrar della mattina a digiuno, ne per quel di se gli deue dar da mangiare, ne da bere, ne anco si deono lasciar ire se non ne i cortili o stalle loro, poi se gli dia alcune frasche di quelle che soglion mangiar bene. Il castrar delle femine poi che non ui è, perche similmente se gli conuiene come per le scrofe, che poi lo dirò nel capitolo de i porci. Il vantaggio da i castrati a gli altri, è che hanno miglior carne & qualunque animale che sia castrato non si lasci subito congiunger con le femine, che anco lor resta alquanto di quello appetito maggiormente se son grandi quando son castrati, perche gli ne nasce gran danno, oltre che i castrati di fresco possono impregnare. come dice Palladio de i bezerri. Hor tratteremo hora delle infermità delle capre.

Delle infermità delle capre, & di alcune proprietà di esse. Cap. 15.

Ari. lib. 3.  
1. 20.

**L**a prima infermità che suole auuenir alle capre benche poche volte, l'una quella volta che viene gli fa gran danno, & anco al capretto che allena,

allena, perchè proprio in quel tempo gli auuene, & se al tempo non se gli dia rimedio muoiono capre, & capretto, è vn certo passaro o altro ucello chiamato in Latino Caprimulgo, che si suole mettere doue dormono le capre, & gli poppano il latte. è segno di questo che subito alla capra così tocca si secca il picciol della tetta, & viene a perder la vista. Quando sia veduto questo da i pastori habbino gli occhi quando è l hora la sera che si allattano i capretti che vederà questo ucello far simile effetto, che la capra pensandosi che sia il capretto le consente. parimente vi sono certe lucerte grandi che col medesimo modo entrano a pigliar il latte dalle poppe delle capre. Hanno vn'altra infermità ch'è suole spesso auuenir loro, & è piu generale, & piu pericolosa, & questa è che quando per hauer grande abbondanza di pascoli, & buoni si affogano di troppo grassezza è il rimedio di cauare loro qualche poco di sangue dall orecchie o di qualche vena delle gambe dinanzi o fra l unghie, usandosi diligenza che non mangino tutto il dì saluo vna, vn pezzo la mattina, & vn altro al tardi. Se tutto il grege o la maggior parte infermità o di rogna o di qualche altra infermità si deue mutar in altro luogo, & sito contrario alla qualità di quel paese, & contorno doue si è inferma, che se li faceua freddo in questa altra parte faccia caldo, & se inui era caldo in questo altro luogo sia freddo, & anco in quel sito doue si manda deue esser ripartito questo grege, & diuiso in piu parti acciò non resti tutto insieme, se son poche quelle che son così inferme, & rognose, quelle si appartino, & sequestrino dall altre, & le inferme vngansi con mirra, o con olio o con acqua di sommacco, o sugo di cipolla, lauandosi anco con acqua di Toruiscia. Se le capre hauessero vna certa rogna secca gli sarà molto sano cuocere malua verde in acqua insieme cō buona quantità di feccia, & moica d olio, & con quella lauar la capra così infettata due volte il dì tenendosi in luogo caldo se il tempo fosse freddo, & con questa ricetta se gli viene a mollificar molto la pelle, & la sana, massimamente se suda, et è anco buona la ricetta che io dico dall altra rogna grassa. Se auenisse a questi animali vna infermità chiamata Lupata, che è vna postema, bisogna che sien sanguinati nel luogo doue ho detto, & questa ricetta del sanguinarle gioua a molte altre infermità che gli nascono. Le capre han sempre quasi febre, & perciò si deue lor mutar molte volte i pascoli, & le stalle. & luoghi doue dormono. Se son ripiene di ascegli del sale insieme con pece liquida che le faccia purgar facendosi ogni settimana vna volta, che con questo vengono a migliorare. Se ha acqua fra carne, & pelle, taglisi loro alquanto la pelle, & ne uscirà l acquosità. Et sopra tutto auuertasi che ne a capretti ne agnelli si lasci pascere l herba fin che il Sole non habbia asciutta, & riasciata la rusciana, che questo la fa es-



fer così, il rimedio di questo male è che si pigli vn poco di cardenillo, & assongia, mescolargli bene insieme, & con esso vngerli los bezos. Altri piglian frondi di cipresso, & con esso, & con l'acqua gli lauano la bocca. & è buono anco lauargli la piaga con acqua fredda, & dopo con sugo di matre selua. Han molte volte colera nella State. che gli fa l'infermità del morbo regio, & è buono dargli perciò a bere orina di persone o col corno o meschiata con acqua, che se il capretto da picciolo o agnello si auuezzan a beuerla la beuen poi di sua spontanea volontà per rispetto del sale, & per la iteritia dia segli sempre il sale che la purga. Se se gli apre qualche piedi piglisi vino, & olio & con lana succida fatto vn' empiastro mettasì nella rottura, & con esso si inuolti il piede dopo che sia acconcio. Se qualche lupo le mordesse guardisi bene la morsicatura se è pericolosa, perche più vale di ammazzar subito questo feto così morsicato che lasciarla ir indebolendosi, & che al fin si muoia. Lauesegli molto ben la morsicatura con acqua o vino, & dopo mettasì vn steccà con mele, perche apra la morsicatura, & vsisi di lauargli la sempre, & dopo mettasì sopra alquanto di calcina viua. Et se la morsicatura hauesse fatti vermi mettansegli dentro fronde di persichi o vn poco di olio o sugo di coccie di noci uerdi. Se hauesse questo animale vermi nel ventre, che è vn gran male, & anco per i vermi che hauessero nel corpo ammolli si alquanto di grano in olio, & lo asciughi al sole in modo che se gli incorpori bene, & di quello se gli dia a bere due volte la settimana. Hanno le capre qualche volta gli occhi sanguinolenti. Dice Plinio, che è bene di punger la cera di essi con vna punta di un giunco, o di altra cosa aguzza, & è anco alhora buona di canargli alquanto di sangue ini appresso, & gittargli ne gli occhi poluere di alume di rocca. Infermano molte volte di modorra, & è segno di ciò che se si gli apre la testa si vedrà sopra il ceruello vna vesica piena di acqua & ancora che quella modorra non generi sonno gli fa andar balorda, & veduta alcuna così inferma ammazzisi subito, & mutisi all'altre quel pascolo riducendole in altri luoghi più asciutti. Questo è quel che ho trouato, & saputo di alcune infermità delle capre. Se doue esse dormono, o qualche altro bestiame o in qualunque altra parte pratici no serpi o altri simili animali velenosi si abbruscieranno le corna delle capre, & peli o corna di ceruo fuggeranno subitamente. Dice Aristotele che in alcuni paesi si fa che le capre sterili diano latte in questo modo. Piglisi la capra nel tempo della primavera che nell'Inuerno per i freddi, & i geli, & poco pascolare ancora che partoriscono non han latte, & con orache che purgan bene freglinsegli molto le tette in modo che quini faccia adunamento di sangue, perche poi nelle poppe si conuerte il sangue vn lat-

te,

te. Et che la prima volta che questo si fa ne esce sangue, Et dopo come acqua sanguinosa, Et da li impoi buon latte. Il latte delle capre maggiormente delle nere è molto sano alle persone pigliato la mattina, Et tanto è migliore, quanto miglior pasco'o huurà hauuto, Et è cosa molto singolare per vecchi. Per fanciulli ancora dopo il latte delle donne questo è a loro il migliore, Et anco è buono, Et salutifero molto per i tifici che da lor gran sustanza. Et consolida il pulmone vlcerato come si habbia da far il cascio tutto si dirà nel trattato che faremo delle pecore. Ma perciò che il cascio delle capre è secco è bene di gittarlo in olio dopò che è asciutto, Et quiui si tenga vn mese che si fara così tenero, come se fosse di pecora. Et se vi si mette parimente quel delle pecore miglioran molto ma ogni cascio è dannoso a chi ha mal di pietra o di arenelle, Et mal de fianco. Et a quei che orinano con difficoltà. Il latte mollifica il ventre, Et ritiene il flusso del ventre, Et è meglio cotto che crudo maggiormente mettendouisi qual che sassetti bianchi nel cuocerlo per coloro che patiscan flusso di ventre. Et beuuto il latte è buono contra a qualunque veleno. Da ogni sorte di latte guardarsi le donne quando hanno la lor purgatione, percioche è lor molto dannoso, Et anco pericoloso, Et anco per quel tempo si deon guardare di mangiar cascio. Il latte mollifica la pelle lauandosi con esso, lieua brozzole de humor salso del viso. Il siro di esso serenato fa molto purgar per l'orina essendo beuuto la mattina, massimamente con alquanto di sugo di fumi sterra, Et sia certo che chi di questo beuerà noue o diece volte la mattina nel mese di Maggio, Et sopra vi dormirà alquanto, purgherà molto, Et fuggirà molte infermità nel tempo della State, Et beuendosi con aceto fa il medesimo effetto. Et è anco buona contra qualunque morsicatura venosa massimamēte quello delle capre saluatiche. Abbrusciate le corne delle capre, Et con la poluere di esse fregandosi i denti gli fa diuenir bianchi, Et stringe le gengiue. Il quaglio del capretto che non habbia anco pasciuto è buono per risoluerne ogni durezza fatta nelle poppe o accoglimento di latte o sangue nel corpo che ha proprietà di squagliar il latte quagliato, Et quagliar il liquido se lo beon coloro che hanno la epilepsia, che è mal caduco gli è molto sano. Se dopò che le donne han purgato il lor mese se lo metton per disotto prepara molto l'ingrauidar loro, Et è buono contra il soffocamento della madre, Et anco beuuto è molto buono contra certi veleni. Del letame Et sterco delle capre già dissi come era buono per il lauoro della terra, ma dice Plinio che se si cuoce con vn poco di aceto, che posto così caldo sopra le puntura de gli scorpioni gli toglie molto il dolore Et anco nelle stalle delle capre si sana piu presto, Et è anco buono contra ogni morsicatura di animal velenoso, Et anco il pulmone delle capra posto



caldo sopra di esse fa il medesimo effetto. Questi animali vedon molto, et di cono che vede così ben di notte come di giorno, & chi vsa molto māgiar della sua carne se gli fa viuace molto la vista, & se si mette il pulmone del capretto così caldo come se gli caua del corpo sopra gli occhi mitiga il dolor di essi, & anco il fele de i capretti, & capre schiara molto la vista. Co' sangue del becco si spezzano i Diamanti, ma questa non è cosa che conuenga al lauorator di campi, & il sangue delle capre cotto con le sue interiora, & beuuto gioua contra il veleno. L'orina delle capre scaldata, et posta così tepida sopra le orecchie gioua molto alla sordità, et massimamente, l'orina de i beccchi che māgiano hedera, beuuta spezza la pietra della velsica et fa cacciar fuori le arenelle, come dice Dioscoride. Il seuo delle capre gioua, et è buono per molte medicine per esser molto caldo. Molte altre virtù, & proprietà han le capre molto eccellente che saria cosa lunga il voler narrarle, & per non esser prolisso le lascio, solo dicendo che la carne del becco è molto singolare per salarla se bē è cattina māgiata fresca et come si debba fare si dirà nel capitolo de i porci. La carne caprina ha vno odor saluatico non buono a chi non son vsi di māgiarne et si toglie via alquāto, se prima che si metta a cuocere si tiene alquanto a molle in acqua fredda, & al cucerla nō vuol co perchio. Dico che se vn becco vsa di māgiar spesso dell hedera che il suo sangue mescolato con sugo di hedera beuendosi spezza la pietra de i rognoni, & per esperienza si vede che le vacche fuggono, doue si arroste carne di capra.

Delle galline. Cap. 16.

Pall. lib. 1.  
capit. 22.

**P**Er la maggior parte non è doue non sia donna che non sappia alleuare galline, come dice Palladio, ma fra tanta moltitudine di donne sarà bē possibile che si truoui qualche una che nō le sappia alleuare, et anco in molti luoghi gli huomini le fanno alleuare, & non le dōne. Et si vede che i principali gallinai che son nelle grange, & pollai di religiosi più sono in poter de gli huomini che delle donne. hor per alcuni de gli huomini, et per alcune donne ancora che nō san ben, secondo che io mi penso, alleuarle ne altre particolarità di esse, sarà questo presente picciol trattato, & prima diremo qual debba esser il luogo doue si han a tenere, acciò che il pollaio sia buono.

Qual debba esser il luogo da far pollaio ò gallinara, & come dē farli. Cap. 17.

Cresc. lib. 9.  
cap. 86.

**I**N vna parte della possessione doue sia terreno asciutto si ha da far vn cortile, perciò che portano gran vantageo quelle galline che sono ser-

rate

rate da quelle che vanno beccando in libertà loro, oltre che non dan fastidio per casa, ne sono in pericolo di esser robbate che è peggio. Siano le mura di questo cortile ben alte tanto che non possan volar fuore. Et il luogo o cortile sia ben largo, Et spatioso, Et quando anco fosse di alboreto sarebbe buono, perche nel tempo della State darebbe ombra, Et anco non picciola diffensione contra i nibbi, Et altri vcelli di rapina, Et da gli alberi si cauerebbe vtilità de i frutti, ma doue non può hauer questa comodità di alboreti è molto bene di attrauerfar di sopra del cortile, o rete di spago o molte viti rozze molto spesse che niuna spesa è così grande che si agguagli con la perdita, Et il dispiacer che porta il veder che i nibbi, Et simili vcelli di rapina si portino le galline, Et i pulcini senza potergli dar poi rimedio alcuno. Massimamente ne i gran pollai o gallinaie che per esse è necessario di hauer luogo spatioso, Et grande, Et in questi hanno i nibbi, Et simili vcelli luogo di calarsi, Et è auuenuto che diece galline, che si haueua con presso ducento polli, che i nibbi gli han portati via tutti Et l'aquile per far del resto quasi tutte le galline. Hora fu gran simplicità ( per non dir pazzia ) del padron di esse, che egli istesso me lo contò, non far qualche riparo o di corde o di vimini o di qualunque altra cosa di sopra che gli saria stato di poca spesa. Hor come ho detto bisogna che questo luogo sia asciutto, che non vi sia altra acqua se non quella che han da beuere i polli, perciò che l'humidità causa in essi molte infermità. è bene che tutta la stanza delle galline così del cortile, come del luogo oue dormon sia esposta al Sole, Et doue batta di continuo nel tempo dell'inuerno, perche vna delle cause, perche le galline non acchiociano, Et si dischiociano se ne hauessero hauuto principio, Et non ingrassano anzi si infermano, Et muoiono è il freddo Et humidità che sentono. Nella State poi habbia questo luogo le sue ombre, o portici contra il Sole. Et perciò è buono che il cortile giaccia alquanto verso il Mezzodi, Et pendente acciò che ancora che piovua non vi si fermi l'acqua, Et a capo del cortile vicino al pollaio sia vna buona camera grande secondo il numero delle galline, laqual sia anco verso il Sole, Et habbia il suo portico inanzi ben grande perche nell'Inuerno gli si possa gittar molto letame ben asciutto, nelquale le galline si habbino da rinoltare che gli fa grande vtile, come hora dirò. Et sia questa camera molto calda, perche il caldo nell'Inuerno è cagione di far molto affioccare le galline, Et sia se è possibile di mattoni tutta, acciò che ne serpi ne ratti non vi faccia sotto il nido, Et sopra tutto sia da ogni banda ben imbiancata, Et incollata, acciò che i ratti non possano assaltar le galline ne i pulcini. Habbia questa casa la porta da quella banda doue si ha da entrar nel pollaio verso dentro la casa, acciò che non possa la notte i ladri robbare le galline,



le galline, ouero sia ben forte, & gagliarda quando pur la porta si voglia tener di fuore. & sia sempre inchiauata & accioche le galline possano entrare, & vscire a couare. & dormire habbia questa casa nel muro sotto il portico alcuni pertugi per iquali possano agiatamente entrar i galli, & dalla parte di fuori sieno alti quasi un palmo. & mezzo, accioche non vi possano entrar brutti animalletti & alire schifità & dalla banda di dentro sieno vguale con la terra, accio qualunque cosa che dentro stesse possa vscire. sieno i pertugi ben fatti. & con le sue fenestrine o porte che si possano ben ferrar la notte che non vi entri animale alcuno di rapina, & anco accioche quando pionera non escano a bagnarsi, & habbino parimente certe fenestrelle per lequali entri al Sole, & il chiaro, & che parimente si possano ferrar di notte o sia di alcuna rete forte o graticciara, & dentro habbia molti nidi & come in luoghi oscuri, iquali sien dentro le mura & sono al proposito pignatte larghe infisse dentro il muro nel tempo che si fece, perche i nidi che sono distesi in terra dato che sien buoni da poter couarui le galline, sono all'incontro cattiuu per cauarne i pulcini, perche si maneggian quando le galline ui sono a couare. il che pregiudica molto cosi alle galline come all'uoua. & per il piu la maggior parte, delle galline quiui vuol mettersi sopra le voua doue son posti, onde sien ben ferrate, accioche nel tpo che le galline sien poste l'altre non gli habbino a dar noia, & anco perche vi sono alcune galline pazze che riposano poco sopra l'uoua con pulcini onde non potran de li partirsi a lor voluntà. Questi nidi o coue deono star sempre ben netti, et di continuo gli sia amministrata paglia noua, et polua che altrimenti le galline vengono a generar molti pedocchi, & se non se gli mutassero letti riceuerebbon gran danno, massimamete nel tempo che cuouan l'uoua che quella bruttezza non le lascia ben riposare ne anco i pedocchi che hauessero addosso, onde col muouersi, & agitarsi la gallina che coua, vengono l'uoua a pigliar freddo. & consequentemente a guastarsi. Et se la caja doue han da dormire potesse tener fumo sarebbe molto a proposito, & bene contra la cecagione. & se da altra banda non le puo uenire è bene di abbrusciar quiui in mezzo di ginebri o di rosmarino o qualche altra cosa che faccia molto fumo, & odorifero, pur che non sia il fuoco tale che venga a far danno, & per questo dice Columella che il pollaio oue dormono sia presso di forno o di cucina. è parimente necessario di piantar buoni legni, & ben fissi per trauerse doue han da dormire che non si muouano, & è bene che non sien piu alti che vna statura di huomo accio che senza pena vi possano salire. Et perche il proprio sterco è lor molto dannoso se se gli attacca a i piedi, questi luoghi da dormire nō si debban far di tauole, ma di qualche legno rotondo di buona grossezza non quadrato, & ogni

Et ogni otto dì se gli netti molto bene così la camera, come i luoghi oue dormono, l'vno perche è piu salutare alle galline, lauandosegli i pedocchi, & la bruttezza, l'altro che quello sterco se si raccoglie è molto utile al lauorar della terra. Et percioche a molte galline non è bastante vn gallo, & molti galli insieme non si sopportano, e bene se il cortile non è tanto grande, che i galli possano ir bene appartati da gli altri con alcune galline che habbin molti appartamenti che habbin molte vscite da un capo all'altro, & il medesimo sia nel dormitorio di esse se non fosse molto grande, & anco se il cortile hauesse così alcuni appartati se ne posson serrar alcuni, & seminar grano d'orzo, & quando comincerà a nascere quini si mettan gli vcelli che pascano, et fra tanto semininfi dell'altra. Questo è per doue non è herba doue pascano & che vi si possano inuoltare che gliè gran sanità, che come i porci si pigliano piacere con riuoltarsi nel luto, & sangue, così le galline con la poluere, & per questo l'Inuerno o se gli metta sotto tetto sterco, & letame molto secco o cenere. Et nella State se gli caui la terra in luogo asciutto che sia stato adacquato, & sia stato ben insuppato di acqua, & caui la terra, perche si ammolli che con questo se gli ammazzano molto i pedocchi, & elle nella State si gittan col petto nel bagnato, & è lor molto sano, & se ne sollazzano, con ciò uengono a porre piu noua. ben credo che potrà dir qualche vno che io comando troppo cose, io auiso quel che so che è il bisogno, ma ciascuno faccia con tutto ciò quel che vuole o puo. Basti che è cosa certa che se le galline son trattate si come conuiene, & son vicine a luogo doue si possan vèdere elle & l'uoua che è di tanto guadagno ciascuna quanto vna pecora, & non è di tanta spesa ne fatica ne pericolo, che già habbim vedute molte persone che le san ben trattare che solo con farne questo traffico si sono arricchiti. Se il luogo lo comporta puo farsi una mandria di ducento galline, & per esse bastere vn solo gallinaio.

## Come debbe esser il Gallo. Cap. 83.

**N**ON possono nascer i polli senza il gallo quantunque si possano hauer vna senza gallo, già so che questo ogni un lo sa, ma non san tutti la differenza che è da vn gallo all'altro, & poi che non consuma tanto il buon callo come il cattiuo, è bene di procurar sempre di hauer de i migliori. Et uno de i principali segnali di esser il gallo buono, e la molto cortesia, & liberalità, & per questo è in piedi il proverbio antico, cortese come un gallo, & io credo che Iddio volendoci insegnar la carità ci meste questo essemplio ināzi gli occhi del gallo, che come egli con un boccone chia-

Arist. lib. 8.  
ca. 2. de natura animal.  
Var. lib. 3.  
cap. 9.  
Cola. lib. 9.  
cap. 2.  
Plin. lib. 10.  
capit. 21.  
Crisp. lib. 9.  
cap. 86.



ma a gran voce, & vi conuita tanta moltitudine di galine che così deono far gli huomini, & maggiormente i maritati con le moglie loro & non far come i vili. & senza virtù & cortesia, che per mangiar soli se ne uan no alle tauerne lasciando le pouer moglie a denti secchi, di che ne seguita gran scandalo che oltre che essi si vanno a embriacare sono molte volte cagione di indur le moglie a procacciarsene altroue. Sempre si deue procurar di tauer il gallo di buona razza, che piu importa che di procurare di hauer buone galline, perche dal buon gallo deriuano le buone galline. Con uiene che habbia il buon gallo questi signali, che da picciolo sia molto uiuace, cantatore, di gran voce, grande, che combatta con gli altri che vogliono montar sopra le galline maggiori habbia la cresta molto dritta, & increstata molto rossa & molto rugosa. che quei che han le creste piane non son di tanta bontà. che habbia la testa grande, il becco corto, & grosso, & ben acuto, l orecchie grosse, & bianche, la barba grande, & traui sata di bianco, & rosso, col collo alto, & orgoglioso, & bene adornato di lunghe piume dorate, gran petto, piedi grossi, grandi unghia, non gobbo ne nano, di grande ale, & di coda alta, che le penne di essa si rinuolino fino al capo, gli occhi neri o rossi, & molto innamorato delle sue galline, audace, che non solamente non habbi paura, ma anco habbia animo di affrontare le cose dannose alle sue galline, sia di color nero, o che tiri in rosso sia allegro. non eccessiuamente grande, che quei che sono così troppo grandi non posson ben montar le galline, & piu uale per ingrassare che per gallo, similmente non voglio che al incontro sia troppo picciolo, perche fa la sua generation poi minuta, & suanita, & non compressa, & se il gallo tirerà in colore rosso se gli assomiglieranno i figliuoli, ancora che le galline riescano nere. Se quando è picciolo se gli truoua una vessichella, che han sopra la coda che sia gialla non è buon per gallo, ne anco per cappone, ma per mangiarlo pollastro. A ogni gallo bastano quindici galline, ma in niun modo se gli ne dieuo piu di venti. Dice Aristotile, che anchora che le uoua sien generate da un gallo se quando son picciolini monta la gallina un altro gallo, che si assomigliano all ultimo. Ha da esser similmente il gallo gran veghiatore, & quanto è migliore tanto piu canta a buon hora di notte, pur che non sia su l annottare, è molto necessario il gallo per cadauna casa, perche sveglia coloro che dormono, perche si lieuinno i religiosi a orare, gli artefici a laorare, i lauatori per apparecchiare le cose per il campo, & anco con la sua voce poco piu o meno ne mostra che hora sia la notte, che se è buon hora verso la mezza notte canta roco & quanto piu si auuicina il dì piu se gli schiara la voce, son tanto gloriosi che se quando combattono vincono, subito cantano, & se ne fan pomposi, & se son vinti, tac-

ciono,

cione, & anco si nascondono. Tutti questi segnali ha da hauer qualunche gallo acciò che della sua razza sia molto buona essendo similmente le galline molto buone come dirò hora.

Quale debbano essere le galline. Cap. 20.

**L**E galline s'han da ellegere o nere, o rosse, o che piu si approssimino a questi colori che le bianche o quelle che si accostano al bianco non pongon tante noua ne cosi grandi, ne ingrassan tanto, ne son cosi saporite, & uiuon men tempo che l'altre, oltre che per vedersi piu luntano piu presto si abbattono nell'aquile che l'altre, & anco ne gli altri uccelli di rapina, & è bene che tutte sien di un colore, & di vna sorte quante saranno in vn gallinaio, il che è facile di fare hauendosi il gallo di conditione che io ho detto. Deono esser conatichi, & da porre l'uoua, il che si conosce in questo modo. Prima del colore che io ho detto, il secondo che habbia gran testa, la cresta ben colorita, & rossa, di buon corpo quadrato di dita lunghi, & non uguali, & son anco molto buone quelle che incrucicchiano le dita l'vn su l'altro, il collo grosso. Le nane son molto conatrici, & chiocciolose, & per questo son di poca carne & cattua per star cosi di continuo sopra le uoua & anco le molto grande non son molto buone per couar uoua ne anco ne couan molte, ma solo son buone per ingrassarle, & uenderle, ma le medicre ne portano il vantaggio che la razza di alcune, che son troppo grandi non dan tanto frutto, par ciascun puo fare elezione di quelle che piu gli parerà, che secondo i giusti, & il desiderio de gli huomini son cosi le galline come l'altre cose, che alcuni le vogliono per la gola solamente, & per ingrassare, altri per farne buona razza, & altri per la vaghezza di esse. Deono hauer grande ali, & gran pene & molta piuma, massimamente quelle che han da couar uoua, & per douer hauer uoua han da esser di vn anno o due, perche piu uoua couano le galline nuoue che le vecchie & per alleuar poi le vecchie son migliori continuamente, & perciò non si dene hauer gallina, che passi tre anni o quando piu, quattro, perche non ne couan tante, & son per vendere di men prezzo per esser dure & di non cosi buon sapore come le giouane. Vero è che ancora che non pongano tante uoua quanto san le vecchie, son però maggiori. Hor acciò che dien buon frutto, & rendita & che tutte facin bene, vendansi le vecchie, & quelle che couan poco o quasi niente, quelle che pongon l'uoua molto piccioli, & quelle che si mangiano l'uoue, quelle che cantan come galli, & gli uccelli, che son nate tarde, perche queste sempre riecono insipide, oltre che nell'inuerno seguente molte di esse si muouono.

Var. lib. 3.  
cap. 9.  
Colu. lib. 9.  
cap. 2. & 5.  
Palla. lib. 1.  
cap. 28.  
Pl. n. li. 10.  
cap. 56.  
arist. lib. 6.  
de nat. animal.  
Cres. lib. 9.  
cap. 86.



De i cibi, & nodrimenti che han da hauere le Galline, perche couino bene. Cap. 20.

Var. lib. 3.  
cap. 9.

Colu. lib. 9.  
cap. 3. & 4.  
& 5.

Palla. lib. 1.  
cap. 27.

Arist. lib. 9.  
cap. 1.

Plin. lib. 10.  
capit. 50.

Abenceais.  
Cres. lib. 9.  
cap. 89.

**I**N qualunque cibo, & nodrimento che si debba dare alle galline si deue hauer sempre questo auuertimento, che piu tosto se gli dia da mangiare molte volte, & poco alla volta che pe'l contrario, & anco perche dandosegli molte uolte, & non a satietà, come son bramosi, lo mangian tutto, & non si perde nulla, & molte volte dandosegli molto a mangiare, & son fameliche, si empion molto il gozzo, & molte volte non lo posson ben digerire, onde se ne muoiono, massimamente i pulcini, se non son soccorsi con qualche rimedio, & ancora che le galline sien di tal natura che mangino di ogni cosa, non percio è loro ogni cosa sana, che con alcuni cibi ingrassan molto, & con altri couano molte uoua, & anco con altri si uan disponendo ad affiaccarsi, che se mangiano venacci o uua a poco a poco uan disponendosi, & sempre han uoua molto picciole fin tanto che non ne vengono a far piu niuno, & cessan del tutto. Di questo douerebbono anco pigliare auiso coloro che si dan totalmente al uino che meno essi, a tanto si riducono, son poi buoni a generar figliuoli, & quei che nascono son sempre piu debo'i, & piu piccioli che quei che beono il uino, temperatamente o acqua solo. Et di ciò si parlò piu distesamente nel libro secondo trattandosi della proprietà del uino, & percioche i venacci dell' uua tolgano il porre delle galline all' incontro le ingrassano insieme con gli altri ucelli, perche tutta quella forza, & quella sustanza, che hauean da metter nell' uoua la conuertono in grassezza, ma per ingrassare han da esser pochi i venacci mescolati con grano o simile cibi, dico i granelli, & per la maggior parte, la maggior parte delle galline si dispongono nell' Inuerno, & principalmente quando il freddo è maggiore, & piu aspero. Habbisi auuertenza sopra tutto che stieno in luogo asciutto, & caldo, che se cosi staranno subito gli giouerà quel che mangieranno, & daran lor nodrimento, & i cibi dell' Inuerno han da esser caldi. Col grano ingrassan molto le galline, ma nò le fa acchiocciar molto anzi che gli nuoce, & se se gli danno ortiche fresche tagliate cosi uerdi, & cotte cò semola pongono molto. Tutti dicono, che se se gli da a mangiar orzo cotto, alquanto caldo, che poneran molte uoue, & maggiori, ma questa viuanda, & cibo vuol essergli dato la mattina, & poco, perche dandosegli troppo fa crear gran fele alle galline, & si vengono a infermar piu, ma dandosegli nel modo che io hora dirò non gli fa mal niuno, & gli farà porre molte uoua, & quantunque faccia gran freddo non cessaran di porre o almeno assai piu che in altro modo. Cuocasi alquanto l' orzo in acqua molto netta che sia ben prima stato l' orzo netto, & purgato da ogni poluere,

& bruttezza, & spargasi l'acqua nellaquale è stato cotto, & habbissine  
 dell'altra ben netta in vna caldaia, & quini metta l'orzo con un poco d'alu  
 me, & si cuoca insieme con esso, & faccian di semola & del detto orzo  
 un mesuglio, & questo se lo dia la mattina a mangiare. Diasegli nell' In  
 uerno per esser caldo la mattina, & quando fa gran freddo, & fra giorno  
 poi o grano meglio o panico ( che è tutto una cosa ) se gli dia poche volte,  
 & in poca quantità perche allungo mangiare diuentano con esso come paz  
 ze, & suanite olire che fa lor crear pedocchi. Col miglio couan l'uoua  
 molto, & è così per esse come per pollastri singolare, & ottimo nodrimen  
 to. Nella State è buono per esser orzo non cotto, & sia di herba o foglia  
 se non han doue pascerne, che la verdura piu tosto se gli ha da dare per ri  
 frescarla che per nodrimento, che è a esse di poca sostanza, ma le galline si  
 uègono a disporre per il gran caldo della State, come cō i freddi dell' Inuer  
 no ancora che non tanto, & perciò è ben per allhora dargli cose verde fra  
 giorno, ma non sia troppo che gli causa li cecagione, & doue è gran quan  
 tità di meloni tagliandogli se l' mezzo, & dandosegli esse ne mangia  
 no molto bene, & gli son molto buoni, ma non pepini che loro son molto  
 freddi. & dannosi, & se son galline che sieno in largura, & campo doue  
 possan pascere, se gli ha da dar da mangiare due volte il dì, vna la mat  
 tina, & l'altra di due hore prima che vadano a dormire, ma se fossero in  
 luogo doue nō hauesser da beccar cosa alcuna ne herba da pascere diasegli  
 da mangiar tre volte, vna a mezzodì, & doue è gran largura di campo  
 & che uan lunge, auuezzinsi a tornare a casa con una campanella, & nel  
 l' Inuerno gittesegli qualche cibo da pascer fra il letame, perche lo scauino,  
 & si riuoltino cercandolo, & la state fra la poluere, che queste cose le  
 fanno ir molto sanne, & nette di pedocchi, & nella State la poluere sia in  
 terra scauata, & bagnata, & quini se gli gitti da mangiare qualche sor  
 te di grano, & nell' Inuerno poluere secco o non molto bagnato. Dice che  
 se di notte si profuman con solfo che saran molto sane, & poneranno as  
 sai grande vna. Sopra tutto è espediente molto che sempre habbino acqua  
 fresca & netta, che con la brutta infermā molto massimamente de pepita  
 o ceguerà, & perciò doue saran galline non deon tenerse oche ne anatre, che  
 gli imbrattan molto l'acqua eccetto se non fosse molto corrente, & perche  
 le galline non la possino imbrattar con piedi che ui montan sopra, & an  
 co ui gittan lo sterco proprio, il che è caldo, & molto a esse dannoso, dice  
 Columella che se gli faccia il vaso largo, piano, & basso, acciò che se ben  
 vi cadesse qualche pullo ne possa vsire, & acciò che non la possano imbrat  
 tare habbian di sopra una campana a guisa di lambicco fatta di terra, &  
 per di sotto alcune fessure grande per lequali possan le galline metter il ca  
 po



po a bere fatta a modo di vna mano posta di sopra con le dita appartate, & sta aguzza dalla parte di sopra, acciò niuna gallina vi possa montar di sopra ne imbrattar l'acqua. Circa il nodrir delle galline si potrebbon dir molte altre cose, ma questo che ho detto breuemente basta che come si habbin da ingrassare se dirà piu inanzi, & auuertasi che non mangiano gusci o coccie di noua, perche si auerezzarebbon poi a mangiar l'oua. In Roma se gli da semola secca a mangiare in vna conca. & di sopra gli mettono una gran pietra, acciò che non la scauino, & è un buon nodrimento nel tempo dell' Inuerno, ma è pedocchioso.

De i tempi di cauare i polli, & come si cauino. Cap. 21.

**N**on son buone tutte le galline per cauare polli, ancora che sien buone per porre oua, per che è cosa molto certa che per porre oua le giouane son molto migliori. & per cauare i polli quelle che arriuan a due anni, & passan fino a i tre o quattro al piu, & questo è certo che queste son migliore da crear che le giouane. Similmente le galline per cauare i polli han da esser larghe di corpo di grande ale, & che non l'habbin pelate & sien molto ardite, & braue, che l'arditezza è molto conueniente e buona in quelle che creano polli che per esser ardite combatton con le gatte, et con cani, & altri animali, & anco talhora si alzano a ribecarsi contra i nibbi, & gli impediscono di rapire i pulcini, & procurisi perciò hauer galline che non habbino speroni, perche con essi molte volte spezzan l'oua & non habbin anco molto acute l'unghie, & questo è piu nelle vecchie che nelle giouane, & come dissi le nane ne anco son buone da crear polli, si perche cuopran nel couar le oua poco, & si anco perche rompon molte oua, & la gallina che si mette per couar oua, & crear polli sappia chiamare, & conuitar i pulcini nati, & anco cantar sopra l'oue quando le couan, che ve ne sono alcune che son mute. Quanto al tempo di cauare i pulcini dice vn prouerbio che il pollame di Gennaio empie il gallinaio, & è uero perciò che non è così sicuro far couar polli prima che i freddi comincino, dell' Inuerno quanto è per mezz, Decembre o di Gennaio, & alquanto del mese di Febraro. & allhora riescon migliori, & se allieuan piu sani, & piu, enza infermità, che par che il freddo di quel tempo gli faccia di buona completion, & è ben di cauargli fino a mezzo Marzo, & in niun modo si deue metter a couar gallina oua di Maggio, nè anco son buoni o poco dopo, perche quei che nascono piu tardi, riescon tutti piccioli, & minutelli, & gli viene a pigliar l' Inuerno con poca sustanza & forza, eccetto però se non ui fojse comodità di buona sustanza, & ben calda, che altrimenti

Var. lib. 3.  
cap. 11.  
Colu. lib. 9.  
cap. 5.  
Palla. lib. 2.  
cap. 27.  
Cres. lib. 9.  
cap. 85.  
Arist. lib. de  
nat. animal.  
lib. 9. c. 2.  
Plin. lib. 10.  
capit. 53.  
54. 57.  
Horius  
fama. lib. 3.  
cap. 64.  
Ba. lib. 3.  
cap. 18.  
Ma. cap. 22.

ti i tali polli si empiono di pepite, ceguerà, & di freddo, & la maggior  
 parte di essi infermano, & muoiono. Et ancora che Pietro Crescentio di-  
 ca che sia bene di couar pulcini nella State, non so se ciò procede ò auuic-  
 ne nella Lombardia doue egli uisse, & scrisse, ma qui in Spagna noi ue-  
 demo il contrario. & anco credo che non uolesse dir questa cosa, perche  
 si uiene à contradire inanzi nel libro duodecimo nel trattar del mese di Fe-  
 braio, si che i pulcini si creano, & fan meglio fin da Gennaio impoi che  
 non uicino al principio dell'inuerno che uiene, dicon l'Autunno, perche  
 per la maggior parte quei che nascono nell'Autunno muoiono l'Inuerno ò  
 si creano molto deboli, & infermi. Dice in oltre Columella, che acciò che  
 le galline che si metteranno à couar uoua sien piu certe che habbino pulci-  
 ni di esse uoua, se si metteranno a couarle nel crescer della Luna, che nello  
 scemare, & anco nel diece ò quindici della Luna nuoua, pur che tocchin  
 parte del crescere al principio, & parte anco all'uscire, & la Luna nuo-  
 ua aiuta ad armiargli meglio, & piu presto, i nidi deono esser molto net-  
 ti, & forniti di paglia nuoua, & anco se gli muti piu uolte se si uede le  
 galline hauer pedocchi, & ancora che dopo che sien cauati i pulcini se gli  
 deue subito rinfrescare, & i nidi han da star ben fermi che non muouano,  
 & non molto alti acciò che le galline non salliscano in alto che spezzan l'o-  
 ua, & da mouersi i nidi riceuon gran danno le uoua in commouersi, &  
 anco l'oua che si han da couare non deono esser maneggiati ne crollati in  
 mano che si confundano le uene uitali, & si guastano, & si aniscono, &  
 percioche ui son galline, che per sciocchezza riposan poco ne i nidi, & fra  
 tanto l'oua si gelano, & raffreddano. è gran bene di tener le galline così  
 ferrate, che non escandi essi nidi se non quanto uanno à pigliar il suo ci-  
 bo ordinario, & anco l'altre galline che solean couar in quel medesimo mo-  
 do uengan quini a pungerle col becco, & cauale del nido, & ferino tal-  
 hora esse altre uoua sopra quelle che essa couano, però è ben che sien ferra-  
 te in quel tempo purche non se gli tolga l'aere, & se pur auuenisse che al-  
 tre ui uoleffero entrare per farui uoua, si deon con un carbone almeno si-  
 gnare quelle uoua, che ui son per couare. & parte couate acciò che si pos-  
 sa sapere quali ui sien state poste dopò, & lenarle uia. & per questo deo-  
 no esser le coue, et i nidi ogni di uisitati dalle buone donne ò sia buon'huomo  
 che ne ha cura leuando, & togliendo quelle uoua che ui trouassero spez-  
 zate, & riuiedergli ben tutti i primi quindici di ogni giorno una uolta, &  
 riuoltargli acciò che la gallina gli cuopra, & scaldi bene per tutte le par-  
 ti, ancora che questo poco importi, che se la gallina ha forza ella istessa gli  
 circonda, & gira. Et alle sue hore se gli ha da apparecchiare il suo man-  
 giare e l'suo beuere, acciò non le sia conueniente di andarjelo a cercare che



se molto tarda fuori, l'oua come si è detto si raffreddano, & guastano, & perciò è bene che se ui è gallina che tardi a mangiare, & a rientrar nel nido oue ha lasciato l'oua, è ben che si scaldi vna pelle, & si ponga sopra dell'oua fin che ui ritorni la gallina, & questa ricetta è buona molto per il tempo freddo. E buono nodrimento, & cibo per esse in quel tempo gran che è di molta sostanza, & forte digestion, che questo è quel di che elle ha gran bisogno, poi che passa grande interuallo di tempo da un mangiare all'altro, e ben san tutti che le galline son di maggior vtile che non sono i maschi, & per questo si ha da usar diligenza che inquanto sia possibile sien l'oua di femine. & questo sia principalmente in hauer gallo che in femine, che altri sono che immaschiano, & non son così buoni. Similmente si conosce esser l'ouo di femina, quando è rotondo che quei che son lunghetti dicono esser di maschi, ma questo esser de' maschi i lunghi, & i rotondi di femine si intenda se son tutti di una gallina, altri gli guardano, & sperano alla candella o a raggi del Sole, ponendo la man sopra l'ouo acciò che faccia ombra, & se una macchia che è nella punta è ugualmente in mezzo della punta è di maschio, & se pende a un de i lati è di femina. Il numero delle oua sia secondo il tempo, & secondo che sia la gallina, che piu se ne mettono quando fa caldo, che quando fa freddo, & piu sotto vna gallina grande che sotto una picciola, ma in niun tempo se gli ne deon mettere piu di vinticinque, che ui è gallina così grande che le cuopre, ne meno di tredici. Et non so qual sia la causa che tutti i dotti così Christiani come Gentili dicono che si debban porre l'oua di numero disparo, & casso, & vedo anco offeruarlo da tutte quelle persone che han cura di galline, ma non san dar la ragione, & la causa perche, ma io tengo che il metterle così precisamente di pare sia una abusione & baia, che così penso che farebbon bene pari, come di pari. Similmente io vedo che i medici ordinano le pillole di pari, & non pari, ne so con che se lo fondano, & io tengo che anco questo sia burla, che piu fan operatione quante piu sono, & la bontà di esse. Si han da capar l'oua, che si han da mettere de i piu freschi che si possono hauere, perche piu presto si auuinano i pulcini, & non passin diece di da por gli, perche altrimenti si guastano per la maggior parte, & sieno di galline ben mantenute che son piu certi, & escono piu gagliardi i pulcini, & per che alcune galline couano le oua di due razze, questi son migliori da mangiare che da farli couare, che di essi vengono i polli mostroosi, & spesso si couano o con due teste i pulcini o con duo corpi, o con simile altre mostrosità, & difetti, ne anco se gli deuon mettere oua molto granti che sieno schietti nel mezzo, perche ne auuengono i medejimi mostri eccetto se non fossero di gallina che gli suol far di questa sorte, & chi uollesse far co-

uare

uare noua grande, siano di gallina che sia solita di fargli così, ò di gallina così grande che ponendosi mente alla grandezza della madre non paian l'oua troppo grande, ma che sia proportionato, & che sia il guscio sottile. Similmente si conosce esser l'oua huone da couare, che a i quattro dì dopò che son stati sotto la gallina han cominciato a pigliare, & di notte ò nello oscuro con una candela si mirino, & quel che è già torbido è buono, ma se è così chiaro, che traluca non è buono per far pulcini, però si può leuar via. Et ancora che dica Plinio, che se g'i ne debban metter altri in suo luogo di quei che se g'i lieuan a me non pare che sia ben fatto, perche alcuni ueniranno à buon hora, & altri tardi, & quei che non nascono la prima volta non veniran perfetti, perche la gallina, come ha hauuti i pulcini poco riposa nel nido, & non couano in perfettione quelle oua, che si son tosti dopò. Et se è tempo che faccian tuoni, dice Columella che guasta l'oua che son così posti per pulcini, ma che se ne' nido sia messo un ramo di lauro, non riceuerà danno alcuno, & dice Plinio che il medesimo effetto fa qualunche cosa di ferro, & è molto bene di profumare i nidi con rosmarino ò di lauro ò con corna di ceruo ò di capre, perche da essi fuggon molto gli animali velenosi, & si de por nel nido ruta secca, ò polegio secco fra la paglia ò assentio, che da queste cose fugon molto le pulci, & pedocchi che fan gran danno alle galline, quando così couano & molte perciò ne muoiono. Passati i vinti di habbiasi grande auuertenza che nell'uscire non affuoghino i pulcini, & se gli maccasse caldo (che la gallina non ne hauesse tanto quanto è il bisogno) mettasi l'oua in un caldaio ò simil cosa con la sua paglia netta, & sotto se gli metta talhora a'quanto di bragia in modo che quella paglia pigli a'quanto di caldo, & subito se gli lieui la bragia ò scaldisi la paglia da per se maneggiandosi sopra il fuoco, & dopò si ponga doue son l'oua, leuandosi prima via la paglia vecchia. In molti luoghi si cauano fuori i pulcini senza le galline, come hora dirò, & se si volesse metter sotto le galline à couare oua di oche ò di pauone tengansi qui ui inanzi quelle di galline dice di, che poi tutte verranno à dar i pulcini fatti in vn medesimo tempo, ma è meglio ogni razza separata, & da per se, & che non sien mescolate, ò pauroni, ò papari, ò anatre, ò polli, & se gallina couasse papari ò anetrini, habbasi auuertenza, come entrano a notar in qualche acqua, perche se essendo così picciola la gallina non potesse entrar in quella acqua che son entrati essi ne seguitargli, si perderebbono, & se pur vi entri (che molte volte l'amore la sforza) si affuoga. Il modo nelquale i pulcini si habbino a cauar senza gallina è questo, secondo che dicono Aristotele, & Pietro Crescentio, ma è necessario però di appastar che sia luogo, & anco tempo caldo. Facciasi alcuni fornelli in parte



molto calda, & voti di sotto, & dopò che sien bene asciutti si han da metterui sotto penna molto minuta, & fra la penna tante uoua, quante uoua ca-  
 piranno unite insieme, & si possono (quando vi capano) mettercene ha uno  
 fin a mille, ma bastan ducento per ciascun fornello, & copransi queste uo-  
 ua con piu penne, & per di sotto mettasì della bragia, come quella che si  
 cava dal forno in modo che il fornello uenga a pigliare da essa bragia vn  
 caldo temperato, come se fosse di gallina, che quella uoua conasse, & al fin  
 del tempo vsciranno i pulcini, ma al parer mio sarebbe meglio che in luogo  
 di penna si mettesse in quei fornelli letame molto minuto, & ben secco, &  
 l'oua fra esso, & in questo modo facendosi non si impediranno le galline  
 nel conar uoua, & perderan la chiocciaia attrauerfandosegli una penna  
 pe'l naso, & mettendosi in luogo doue non trouino nido doue mettersi, &  
 in questo modo peradendo la chiocciaia, & non si occupando in conar oua,  
 verranno à fetar molto presto di nouo. Et à i pulcini che così nascon  
 senza madre si posson metter in luogo, che gli allienino i capponi che ue ne  
 son di tali, che fan tante carezze à pulcini, che per essi lasciano i pulcini  
 che amauano alle madre loro. & se questi capponi non si muouano a acca-  
 rezargli, & creargli piglisi la pechugas, & pungasegli con ortiche al-  
 quanto, & mettasì in qualche cosa con i pulcini di sotto, che con l'ame-  
 nità di quelle minute penne de i pulcini, & quelle tenerenze si addomesti-  
 cheran molto in amargli, ma percioche questi capponi non son madre loro  
 naturali, che prima danno il cibo che hanno à i lor pulcini, & figliuoli che  
 esse lor mangiano uogliono esser ben trattati nel mangiare, accioche col ha-  
 uerne abbondanza ne dieno poi à pulcini, che se han da mangiar poco, essi  
 se lo mangian senza darne à pulcini, ancora che ce ne sien alcuni, che gli  
 piglian di lor natura tanto amore, che come si fossero proprie madri si lie-  
 uan di bocca il cibo per darlo à questi pulcini, & gli scaldano, & conuita-  
 no. Han le galline affettion grande a pulcini, & gli scaldano, gli inuitano,  
 & chiamano à mangiar di quel che esse trouano, & se gli metton sotto  
 delle loro ali, combattono contra i nibbi, & il nostro Signor Giesù Chri-  
 sto si uolle assimigliare nell'amore, che ci porta, alle galline, come appare  
 per il suo Euangelista Mattheo. Subito che i pulcini son nati, & sia di gallina  
 & senza, è necessario che sien scaldati, & netti bene, & che i duo primi di  
 nò gli sia dato da mangiare, che piu bisogno han di caldo, & piu utile sia lo-  
 ro, che il migliore fin tanto che si insuppino, & risoluasì l'humidità che ha-  
 no, & dopo se gli ha da dare à mangiare molliche di pane minute, & in  
 luogo bagnato, & ben cauato, accioche non se gli guastino i piccioli bec-  
 chi che anco gli hanno molto tenerini, & diasegli à mangiare suppa in ui-  
 no, & pasta impastata con semenza di nasturtio, ilquale dice hauer virtù

da

da difendergli molto dalla cecagione, & crescon molto con carne cotta, & con piccioli vermi, & lombrici delle terre. Si han da custodire molto che non si bagnino nel nido ne fuore, & da luogo freddo, & in ogni tempo si hã da guardare che non si bagnino pur i piedi, ancora che sien grandicelli, che si suian molto, quando la madre hauesse pedocchi, ouero essi metta segli nel la coua ò nido marrobij, & nasturtio fra la paglia, & venendogline, ungan si le galline sotto l'ali con un poco d'olio in tempo caldo, & fucciasi che se lo insippi, & aschiugi molto bene prima che entri sopra i suoi pulcini, che subito muoiono i pedocchi, & anco perche le galline che stanno così a coua re sogliono sempre generar pedocchi, di che elle riceuon molto danno, oltre che gli attaccano à i pulcini, & gli ammazzano ò gli affiaccano, & infermano, è bene che otto di prima, che sia la gallina messa a couar l'oua sia unta con alquanto di olio per tutto il corpo, pur che non gli entri nell'orecchie, che la persevera. che non gli habbia a creare nel nido col mutar segli, come si è detto, spesso la paglia, & il medesimo si faccia à pulcini, ma bisogna che i pulcini se sono unti sien ben guardati dal freddo. Si deue dar da mangiare à pulcini quando habbino diggerito quel che han mangiato, che se gli si da vn pasto sopra l'altro, senza che sia in lor ben digesto il primo, non potendo diggerir ben ne l'uno ne l'altro riceuon per ciò grand danno & sempre inanzi che possano salir à dormir in alto guardi segli bene i nidi. accioche ne gatti, ne serpi, ne altri simili animali gli possano nuocere, & dar noia. & per cautela di ciò è bene di profumar questi nidi, come si è detto di sopra, & se questi pulcini fossero troppo vagabondi & suiati, peliglini alquanto l'ali, & parimente mentre son così picciolini pelisigli nei culetti. perche molte volte se gli attacca quini lo sterco, & seraglisi in modo che si muoiono, & se auuenisse mai che se gli serrassero per questa causa, se gli han da aprir cō una penna sottile messa a molle in olio. Gli è molto vtile mettergli doue sia cenere ò poluere. perche in essa si posson riuoltare à lor agio, & vengano con ciò a lasciarui i pedocchi, & se son nati di molte madri si possono dar tutti sotto vna, pur che sien tutti di vna età medesima che in altro modo le madri dan del becco à quei che non son suoi & perciò è meglio di dar gli à far alleuar da capponi che gli riceuon senza differenza, ma anco bisogna che sien di una età altrimenti essi ancora gli piccano col becco.

In qual modo si han da capar de i polli quei che si han  
da far buoni capponi. Cap. 22.

**F**Ra tutte le sorte di vcelli niuna è che si vsi castrare maschi, se non i galli, perche sono tanto lussuriosi, che se non fossero castrati ne si in- Plat. lib. 5.  
Arist. lib. 9.

Gg 3 grassa-



cap. 50.

Var. lib. 2.

cap. 9.

Colu. lib. 9.

cap. 2.

Pl n. li. 1

cap. 21.

grassarebbono, ne la lor carne sarebbe buona da mangiare. è il tempo di castrargli, quando essi cominciano à esser molto innamorati & cantare. & combattere, perche innanzi sarebbono troppo teneri, & se si castrassero già galli, non haurebbon quel sapore, & per capponi non sono tutti buoni, che quei son buoni per capponi che sono buoni per galli, che i galpitos non vagliono nulla per capponi ne crescono. Vi sono alcuni che di lor sono ef-feminati, & quei che di questi riescono buoni capponi. son molti singolari per alleuar polli, & per mangiare. Sono piu al proposito per capponar quei che han grossa la pelle del collo, perche ingrassan piu. Il capponare si ha da fare per piu sicuro nel tempo dello sminuire della Luna, & al cap-pone per vn di innanzi, che si capponi non se gli dia da mangiare ne bere, ma si ha da lasciar star inferrato, acciò piu sicuramente possa accapponar-si col uentre voto, per castrargli bisogna che si habbino le mani sottili, & le dita lunghi, & sottili, & molto ben lauate, che non habbin toccato ne cipolle, ne agli, che son dannose, doue si caua sangue, & si deono aprire per di sotto, & cauar gli i testicoli, ponendo ben mente che per sorte in cam-bio di essi, ò con essi per mala pratica non se gli cauasse, ò il cuore, ò i rognu-ni, come io ho veduto accader tallhora. Cuscita poi la ferita, se gli ha da por su un poco di cenere che se gli asciughi, & se gli dia da mangiare suppa in vino ò grano ò pane. & se non volesse mangiare caccia segli per la gola, & tengasi in luogo caldo, doue non possa caminare, & se gli ha da ta-gliar la cresta, che cosi non sono i capponi perseguitati tanto dal gallo, & in questo modo ingrassano anco piu, ma non se gli deue tagliar subito, che per allhora gli basta il dolor della castratura, benche se sono bene accap-po-nati, essi da loro istessi si ritirano, & risoluon la cresta, & la barba. Io credo che ognun sappia questo modo di incapponare, ma io lo posto qui per che mi penso che sia il miglior modo per far miglior carne, & anco perche intendo da dire di altri modi da incapponare. è vn segno che sia ben castra-to se da esso istesso, come ho detto si embeue, & se gli ritirano la cresta, & la barba, & egli diuenta alquanto giallo, se non canto come gallo, ò va in amore con le galline, che quei che non ritirano la barba, & la cresta, anzi lor resta anco rossa, se ben han cauati i testicoli lor son rimase certe corde, & ancora che non habbin virtù da generar stan però in quel mezzo di castrati, & non se ingrassano, ne son di cosi buona carne. Vi è un altro modo di castrare senza aprirgli. Piglinsi i polli, & con vn ferro ben infor-sato abrusciglinsi le speronagli, fin che se gli rompano, & aprano i neruet-ti, & tosto se gli empiastrino con creta di pentolai ben mollificata, che questo lieua il dolore alle abbruscature, & in oltre gli le sana in vece di vnguento. Altri gli abbrusciano i lombi con un canterio, & poi gli met-

son

ton su di questa creta come ho detto. Vi è vn'altra maniera di accappo-  
nare, che è abbrusciargli con un cauterio ben caldo una berruguilla che  
han sopra la coda. Per far capponi si han da scegliere i migliori polli del-  
la razza che si possano hauere, & per ingrassar son migliori quelli che pas-  
san l'anno, ma i giouani hanno il vanto sopra gli altri per esser di carne  
piu tenera, & piu saporita.

Di alcune infermità delle galline, & suoi rimedij. Cap. 23.

**H**An le galline molte infermità, ma le principali, & piu pericolose,  
naturali, & continoue son due, l'vna è ceguera, & l'altra pepita  
dicono che quasi tutte due prouengono da vna medesima causa, & anco i  
Latini amendue con un medesimo nome chiaman Pituita. Certa cosa è che  
la ceguera pe'l piu delle volte procede da humidità & frigidità, & mol-  
te uolte da gran siccità, & per il medesimo auuien la pepita, & della ce-  
guera guariscon piu facilmente che della pepita. Procedon loro anco que-  
ste infermità dal bere acqua calda, & brutta, & questo male si attacca  
molto nell'acqua, che se vna gallina inferma di questi mali bene in un va-  
so e tutti chi nel medesimo beuerà si attaccheranno questi mali, che sono  
mali molto contagiosi, maggiormente fra i polli giouani, & sempre guardi  
si di non tener con le galline, come si è detto oche ò anatre per rispetto del-  
l'imbrattare che fa dell'acqua. Tutti gli uccelli quasi han queste infermi-  
tà, nascon come ho detto anco da freddo, & talhora dal patir fame, & mol-  
te volte dalla bruttezza del luogo doue stāno, & molte volte per esser l'ac-  
qua che beono stantiua, & quasi putrefatta nel tempo della State, & per-  
ciò chi vuol hauer le sue galline sane procurino di tenerle la State in luogo  
fresco, & quando fa freddo in luogo asciutto aprico, & caldo, delquale han  
gran bisogno, oltre l'esser nel resto ben granate. Conuiene che habbino cōtino  
uamēte acqua fresca, & se auuien che qualche vna si infirmasse di cecagio-  
ne appartisi dall'altra, & dorma al fumo & all'altra faccia segli fumo di  
notte, di lauro, genebro, rosmarino, ò qualche altro simil legno odorifero,  
& buono, & nell'acqua metta segli radice di tamarice, & anco cocer segli  
queste radici in acqua, & con esso impastar segli la semola, & se da quel  
la cecaria, & bottaccioli chiamano le donne di Roma, se gli ensiano gli  
occhi, & la testa, sala' fin si alquanto sotto gli occhi sottilissimamente, per  
che escan fuore quelle acquosità che fanno questo male, oueramente con  
un cauterio ben caldo se gli rompa la pelle sopra la mucca, & attrauerse-  
gli qualche penna pe'l naso mutandosegli ogni dì, & dia segli à mangiar  
agli. Et molti sono che le impizzano di foglie d'agli verdi tagliati con

Colu. lib. 9.  
cap. 5.  
Palla. lib. 2.  
cap. 27.  
Plin. lib. 10.  
capit. 57.  
Cresc. lib. 9.  
cap. 87.  
Arist. de na-  
tu. anim.  
lib. 5. ca. 21.  
Abenc.



L I B R O

olio, & anco foglie di porri gli son buone così tagliate, & anco è bene di imbocconarle similmente di orina di persone che le fa purgare, & sternutare, ma sopra tutto gli gioua il fumo. Nasce lor questa infermità ancora per mangiar agresto ò fichi non maturi, come dice Columella, & mangiando lupini subito se gli enfa sotto gli occhi che pur che quini sieno i medesimi grani, è bene di rompergli, & piccargli quini la carne con uno aco caldo, & subito poi vngergli gli occhi con latte di donna. & sugo di porcellane, & è bene contra la ceguera, ò bottaccioli pigliare vn aco grande, & nel buco di esso infilar vn filo, & scaldar ben l'aco, & meglio è ancora di far il buco con una punta di vno spiedo infocato, & per esso metter l'aco col suo filo, & fassi nel modo seguente, pelar prima la goia, & al basso della testa passar la punta dello spiedo tra carne, & pelle, & per esso buco metter il filo, & unger l'abbrusciatura con cotica, poi ligarla, & guardarla dal freddo, & dall'altre galline che la piccano, & gli cauano il filo, & la pelle, & la medesima medicina si puo far a i pulcini che già son grandi che lo potranno sopportare, & è buona medicina che io l'ho prouata, & esperimentata. Dicono esser anco bene per la ceguera pungergli alquanto certe uene che han sotto l'ali come chi fa salasso per le pepite, che è una infermità che lor nasce nella lingua che è vna cosa bianca che quini se gli fa lunga che veste la lingua, & è segnal che l'ha quando apre molto il becco, & par che non si satij mai di pigliar l'aere in bocca, & non può mangiare, & in questo modo si uien seccando, & muore. Questo procede per bere acqua così stillatina per la maggior parte, ò di hauer beuuta acqua che beuon l'anetre, & l'ocche. Hor se gli puo, essendo così fresco il male leuargli quella carne così bianca sottilmente in modo però, che nò se li tagli ne strappi la lingua, & subito se gli fregghi la lingua con un poco di cenere ò con un aglio pesto, & dia segli à mangiare certi agli pesti con olio. Si infermano anco le galline di hydropisia che se lor fa grande il fegato & di esso male muoiono. Gittesigli per guarirle nell'acque che beono radici di tamarice, che non solo gioua per questo, ma per molte altre infermità, se han il magone, & stomaco duro che non possano digerire imbocchisti dell'olio due ò tre uolte, & molte uolte han questo male le galline che mangian molto, & non possono digerire, & non hanno il magone duro, et perche questo non gli uengia, è bene, come dissi di sopra dargli da mangiar à poco à poco, & molte volte, & quando hauran questa infermità è bene di dargli olio, come ho detto che la mollifica & gli fa descender à basso, & non è medicina che auanzi il dargli ò due ò tre pillole di azibar delle piu comuni che si faccino nelle spetiarie, che è cosa marauigliosa l'operatione che fanno. Suole anco giouargli pelargli lo stomaco di fuori, & rotargli lo

glilo con un picciol buco che trouerassi quel che han dentro duro, maffoso, & puzzolente molto, & dopò se gli deue cuscire sottilmente che in questo modo ne guariscono alcune, & alcune ne muoiono, ma non è rimedio che auanzi quel delle pillole che io dissi. Se se gli attrauerfasse l'ouo che non lo possa mandar fuori ammazzisi subito la gallina perche poche scampan di quel male. Se sono aperte de fetar molto ò per far grande oua, diafele a mangiar qualche gran di rua ò granelli di venacci & fetaran oua minori fin che si sanerà, & in tanto lauesi gli la coua doue fetano con acqua ò vino nelqual sia stato cotto sommacco, & rosmarino, & noci di cipresso, & potendosi hauer poluere che si fa de grani del mirto, & anco delle foglie gittesegli di sopra, & restringerassi essendo stata lauata prima con quel uiro. Altri pestano gli agli con una mano di mortero ben caldo, & così caldo, gli lo mettono al zesso. De i pedocchi che generano, già si è detto assai. questi gli vengono, & procedono dallo star le galline in luogo stretto, doue non possan riuoltarsi, & crollarsi, & dal non nettarsi il pollaio bene, & diligentemente, & anco si son tali che possan con una scopa che arda abbrusciarsi senza pericolo delle stanze non sia se non bene. Nascono alle galline anco i pedocchi in gran quantità per la semola che mangiano secca, & dal dormir nel tempo della state in luoghi caldi. Però si deon leuargli le cause, & se gli leueranno gli effetti, è bene di farse gli fosse da riuoltarsi, & nella state sia in terreno ben cauato, & adacquato che oltre che in esse si vengono a rinfrescare si sbatton molto i pedocchi da dosso, & nel tempo dell'Inverno se gli han da fare questi luoghi da riuoltarsi, ò in poluere, ò in cenere, & così si lauano, & paiono nette, & se i pedocchi fossero in gran quantità se deon cuocere acqua con lupini, & cocumeretti amari, & con essa lauar le galline, & i pulcini che ne hauesero, & il medesimo effetto farà l'acqua doue sia cotto dell'assentio. Vi è poi la ricetta che io ho detto dell'vngergli con l'olio, ma non è molto sicura, perche bisogna hauer grande auuertimento, che non gli entri nell'orecchie, perche ne morirebbono. Nasce molte volte anco una infermità alle galline chiamata Helera che diuengono per essa gialle, e come se fossero enfiate, & è quella che io dissi di sopra hidropisia, e perciò è bene di dar loro a mangiar cose asciutte, & fregarli molte uolte quel maschio che han sopra la coda che de li uscirà lor fuore una materia molto puzzolente. & dargli per due di, due di quelle pillule, & in quel giorno che lor siano date, guardisi che non tocchino acqua, & dal freddo. Infermano parimente tagliandosegli le penne delle ali, & della coda, che gli si vengono a indurire, cannoni massimamente tagliandosegli assai, & perciò è meglio pelargli le piu tosto che tagliargli le. è bene à tutte le galline pelargli l'ali, & la coda



coda per il mese di Maggio, ò di Giugno ò Luglio, perche' quando sopraueni  
rà lo Inuerno habbia messa nuoua penna. Altre infermità possono hauer  
le galline, ma queste sono le principali & proprie loro. Qualche volta dan  
del becco in cose velenose, & le mangiano come sono scorpioni, tarantole,  
& simili, & di esse si vengono a enfiare, & a morire. A questo è lor gran  
rimedio di ingozzarle di olio o triaca, & con triaca vngerli ancora le con-  
giunture, & di questo male muoiono la maggior parte di esse, & massima-  
mente essendo grande il ueleno. Molte uolte fetano oua senza il guscio, &  
questo ò procede da freddo ò che vogliano affiocarsi, se prouiene da freddo,  
dasi loro à mangiar cose calde, & se è che si dispongano a farsi chioccie  
non vi è rimedio alcuno. Le galline infermano molto con mangiarne ster-  
co di persone, che con la nettezza viuon piu sane, & piu grasse, & couan  
meglio, oltre che la carne, & oua loro son migliori, & di miglior sapore, &  
prezzo, & però se è possibile non se gli dia luogo da poterne boccare.

Dello ingrassar delle galline.

Cap. 24.

Cres. lib. 9.  
cap. 7.  
Var. lib. 3.  
cap. 9.  
Abencen.  
Plin. lib. 10.  
cap. 1.

**E** Ragioneuole che dietro la fatica venga il premio, & poi che han da  
to tanta fatica le galline in alleuarle è cosa conueniente che stien mol-  
to grasse da mangiare, & ancora che molte ingrassino ne i cortili doue pra-  
ticano dandosi gli ben da mangiare, io dirò molti modi che son trattati da  
questi dotti huomini da ingrassarle che son tali, che in quindici ò vinti dì  
ingrassan di tal sorte vna gallina ò un capone che è cosa marauigliosa, che  
il voler solamente dargli a mangiare per i cortili è di gran spesa, tardano  
a ingrassar molto, & piglian tanta grassezza. Per ingrassarle si ricerca  
primieramente tre cose, che han da hauer luogo che sia caldo, stretto, &  
oscuro, che la larghezza, freddo, & lume son tutte contrarie all'ingrassa-  
re, & non accade di voler saper la cagione, perche a questa nostra opra  
basta allegar gli effetti per ingrassarle ui sono molte maniere, l'una è darli  
da mangiare bocconi di massa di farina di orzo, & con esso mescolata al-  
quanto di semenza di lino. L'altra è dargli à mangiare mellega cotta, si  
come dissi di sopra delle coccie, che io dissi che fan che non facciano voue le  
galline, il medesimo effetto fa il contrario con che ingrassino, & perciò  
che nell' Inuerno non fanno voua, allhora piu ingrassano, ma non tutte le  
galline son buone per ingrassare. Dice Plinio che per ingrassare son mi-  
gliore quelle che han grossa la pelle del collo, & dice in oltre che se si man-  
te resero con suppa in latte si ingrassarebbon anco assai, & che diuentano  
molto tenere, & molto sapo-ite, ma questa è diligenza che si ha da fare ò  
in abbondanza di laite grande, ò per gran signori. Dice Columella che per  
ingrassarle

ingrassarle molto, & presto si debba far in questo modo. Sia luogo caldo, & oscuro come ho detto, & piglinsi tante sportelle, quante son galline ò altri uccelli, che si vogliano ingrassare in ciascuna si metta vna gallina ò cappone, & habbian duo bugi, l'uno di sopra alla testa, & l'altro di sotto pe l quale possa gittar lo sterco, & non resti nelle sporte, & habbia ben pelato il cesso, accioche nel gittar lo sterco non ue se gli attacchi, & dentro habbiasi feno, & paglia in modo che sia soaue, & caldo, che se la paglia, & fieno fosse duro non ingrassano, ma questa sorte di ingrassare è piu pe'l tempo dello Inuerno che della State, & anco piu ingrassano tutte le cose col freddo che col caldo hauendo vgnal nodrimento, dico col tempo freddo, & quini sieno le sportelle appiccate a chiodi, & sia luogo oscuro, perche dormano. Diasegli da mangiare bocconi di farina di mellega, & i primi di diasegline à poco à poco, ma non se gli dia a mangiar l'un che non habbia prima digerito l'altro, il che si conosce nel tastargli il gozzo, & se gli dia poco da bere ò se gli bagni quei bocconi in vn poco d'acqua, quando se gli danno, & tallhora scioglianfi, acciò che caminino vn poco, perche si muouano. & disnodino. Se se gli da suppa in vino ingrassano assai bene, & diuengono molto tenere, maggiormente se se gli dan bocconi ammassati con esso. Et se per star cosi ligate non volessero mangiare, scioglianfi alquanto, & mutifegli il cibo, dandogli qualche poco di grano fin che se gli lieui quel fastidio, & poi se gli dia da mangiar, come prima. I Mori in Granata gli ingrassano con pasta di panico che in quindici di diuentauano cosi grasse, che quasi non haueuano addosso nulla di magro, facendo in questo modo. Haueuano una gabbia grande doue hauean trenta ò quaranta galline ò capponi, & perche era la gabbia tramezzata in qualunque tramezzo ve ne tenean quattro ò cinque, dopò cauauanle fuori ad una ad vna ciascuna separata, & da per se, & gli ingozza uano con alcuni bocconi di farina di panico sino che se gli impiua il gozzo, & gli metteua un poco di acqua dopò, & à vna à vna gli facea questo, & dopò le metteuano cosi in gabbie uote, & laltre in quell'altra gabbia che era restata uota, fin che cosi haueuan uotate tutte, & mutatele, & dopò che l'hauean digerito tornauan di nuouo. Ma facendosi questa ricetta bisogna che la gabbia sia alquanto appiccata in alto, accioche lo sterco che faranno non se gli habbia a firmar fra i piedi. V'è vn'altro modo di ingrassare facendo le sue gabbie in cucina vicine al fuoco, ò in qualche camera calda, & quini si metta il suo grano, & acqua netta ò mellega cotta, ma in questo modo tardan piu tempo à ingrassare, & non piglian tanta grassezza, ancora che non sia cosi faticoso, & se si piglia galapagos, ò toringas, & si cuocano in acqua fin che si disfaccian totalmente, & con quell'acqua si cuoca il grano, ò se gli



fa semola, & se gli danno a mangiare ingrassan presto & molto, oltre che questi uccelli così impastati sono utili, & sani per gli Etici, & penso che questa medesima ricetta sia buona per ingrassar le mule cocendosi la biauua in quella in che son cotti i gallapabi, & darglieli.

Come si habbino da conseruar le oua, & di alcune proprietà di esse. Cap. 25.

Barr. lib. 9.  
cap. 96.  
Auc. li. 2.  
cap. 8.  
Plin. lib. 10.  
cap. 52.  
lib. 29. c. 3.  
li. 10. c. 90.  
Arist. lib. 9.  
de nat. animal.  
lib. 3. cap. 1.  
de genit.  
Ma. par. 3.  
Plac. lib. 5.  
& lib. 9.  
Virg. lib. 3.  
cap. 9.  
lib. 2. cap. 1.  
Cres. lib. 9.  
cap. 99.  
Colu. lib. 9.  
cap. 6.  
Abenc.

**F**Ra tutte l'oua di tutti gli uccelli (secondo dicono i medici, & filosofi, che parlan di esso) sono migliori quei delle galline, & di essi son migliori i piu freschi, & che son di gallina grassa, & ben considerate tutte le cose sono migliori quei che sono alquanto lunghetti, che quei che sono rotondi, & di assai miglior sapore, & molte volte le galline fetano uoua senza maschi, & di questi ne fetano molti, ma son minori, & di non così buon sapore come gli altri, & di essi non si posson generare ne nascer polli, & oltre l'esser molto migliori, i freschi sieno lunghi, & bianchi, & se non son molto freschi, prima che si habbino da mangiare per due hore gitinsi nell'acqua fredda, & fresca, & son molto migliori che pigliano' alquanto di fresco, come dissi de i pignuoli, & il miglior modo da mangiare, & che sia senza altro, & da per se, & che sia tenero, che da molta sustanza, & gran nodrimento al corpo, è di facil digestione, & perciò è cibo molto al proposito per i vecchi, & deboli beuuti. la chiara dura è di cattua digestione, & genera cattui humori, & è conglutinatiua, & viscosa, & restringe, & si conuerie in qualunque humore massimamente flemmatico, si adoprano l'oua in molti condimenti di uiuande, che io le taccio, per che non è al proposito di dirlo in questa opera, & per non esser lungo. Platina ne pone molti. è buona la chiara per schiarir la vista, & toglie molto l'ardor de gli occhi. Schiara la faccia, & lieua il panno di esso, & l'abbrusciamiento del Sole, & anco con essa si fa colirio per gli occhi, & è buona per l'abbruscature del fuoco, & il male di Sant' Antonio. Mangiandosi sorbiti crudi mitigan molto il caldo, gioua molto alle piaghe della vessica, & rognoni, & cotti in aceto contra le camere giouan molto. La chiara per guarir le ferite fresche, cruda schiara la uoce, schiara il vino, mollifica il pulmone, & ha molte buone proprietà, se l'oue si mettono à molle in aceto fresco se gli cōsuma la coccia dura restadogli quella teletta di sotto solamente, & restan tali che si possan metter per qualunque stretto luogo. Si posson conseruar l'oua in questo modo, prima fregandogli con sale trito, & tenute due ò tre hore in salamora, & dopò lauargli, & riporre, se è nella State fra semola ò farina di cēteno, & s'è nell'Inuerno fra

la

la paglia. Vero è che il sale fa scemar l'ora, & fa che non si uendan così bene, ma non gli lascia marcir così presto. Abencenif dice, che dopò che son così salati si conseruan ben in olio. & io penso che nella State si debban ben conseruare in arena bianca bene asciuta. La carne delle galline nuoue ò polli ò capponi teneri è di molto nobile, e gentil nodrimento come noi vedemo, & dice Auicenna, che se vna cosa velenosa ha morsicato vna persona che si ammazzi vno pollo, & così caldo lo metta sopra la morsicatura, & lo mutino molte volte che non lascierà penetrar il veleno dètro, ma lo tirerà a se, & questo si ha da far subito. I polastri son buoni fino nel fin di Luglio, le polastre nel fin di Settembre & le galline, & capponi per tutto l'Inuerno. Nò ho dir altro delle galline, eccetto che una tela che han dètro de las molleias che par carta bagnata beuuta è buona contra la pestilenza. Nella molleia del gallo che sia molto vecchio si truoua una pietra quasi di color cristallino, ma non è tanto chiara che tira in berettiao, che non è chiaro, portata in bocca toglie la sete, & leua l'appetito del bere. Il che è vtile per i stemmatici, & hidropici, & altre infermità a chi fa male il bere.

Delle pecore, & le loro qualità. Cap. 26.

Vengo a ragionare della mansuetudine delle pecore, che bisogna in ogni modo che noi parliamo alquanto della sua mansuetudine di questi innocenti animali, così quieti, & senza strepito. & voce, che quando pur si ammazzano non gridano. A questi animali per la lor molto innocenza, & mansuetudine è comparata dal Profeta Esaia, la passione del Redontor nostro. Hor à voler raccontar l'utilità che di continuo, & sempre riceuemo da questi animali. non accade dirne molto, poi che ogni vno lo vede & sente, & anco ardirò io di dir che senza esse nò potrebbon viuere le genti, ò bisognarebbe che andassero tutte ignude, & diuentar huomini saluatici, perche esse son quelle che dan lana da vestir Re, baroni, & gente di mediocre stato, & basse, artigiani, contadini. & pastori. Le sue carni poi, latte, cascio, pelle, a chi è che non gioui, & non sien necessarie? O per dir meglio, chi è che di esse non habbia somma necessità, ò chi potrebbe far senza? Hor poi, che ci son tãto utile, & necessarie, giusta cosa è che l'huomo si fatichi molto per esse & in quanto si può sian molto ben trattate. Et in uero non è bestia, che sia di tanto vtile al suo padrone come le pecore, quando sien ben trattate secondo il douere. Ma per tener in questo bestia alquanto dell'ordine, & modo che si tenne nel trattato delle capre, dirò prima de i montoni, che in molte parti di Spagna son chiamati marocchi. onde delle lor pelle si chiamano Marochini.

Esa. cap. 52.  
Plin. lib. 8.  
capit. 47.  
Cres. lib. 9.  
cap. 88.  
Colu. lib. 8.  
cap. 2.

Quali



Colu. lib. 2.  
cap. 2.  
lib. 8. cap. 3.  
lib. 7. cap. 3.  
Pal. Giugn.  
cap. 3.  
Arist. de na  
tu. anim.  
cap. 9.  
Virg. lib. 3.  
Georg.  
Bart. li. 18.  
cap. 1.  
Var. lib. 2.  
cap. 2.  
Pl. n. lib. 8.  
capit. 47.  
c. bb. li. 17.  
cap. 47.  
Colu. lib. 9.  
cap. 82.  
c. 73. & 84.

**S**I deue sempre procurar che i berbeci castroni. & pecore sien bianchi, perche la lana bianca è di maggior prezzo, che non è la berrettina ò nera, potendosi darle qualunche colore che a l'huom piace, & alla berrettina, & nera, niuno ancora, che se la lana naturale si abbatte di esser fina è tenuta in gran estimatione, ma perche molte volte inganna il color della lana che si vede, che molte uolte di berbeci bianchi nascono agnelli negri ò diuifati, & i pastori non fanno qual sia la causa, onde non ui possono dar rimedio, è necessario che lo sappino. Dicono tutti coloro che han parlato di ciò, che sa il berbece ha qualche macchia nera sotto la lingua ò nera tutta la bocca ò la maggior parte di essa. ancora che sia bianco può generar agnelli ò diuifati ò berettini ò neri, ma che se l'hanno tutta bianca, & senza macchia alcuna gli genererà tutti bianchi, & perciò conuiene che oltre gli altri segnali, che io hora dirò, che ha da tener l'agnello per conseruarsi per razza di berbece che hora dirò vi habbia questo ancora, che ancora che per castratti sien tutti buoni non sono però tutti buoni per razza, & per farne berbeci ò aluni non son così buoni, come gli altri. Parimente conuiene che habbin la fronte lunga molto folta di lana, & ancho gli occhi neri, & lucidi, & le orecchie similmente grandi, largo di corpo, alquanto alto di gambe, largo di lombi, di coda lunga, & larga, il ventre folto di lana, & bassa, & i testicoli grandi di molta lana, & molto fina, largo di petto, le corna molto ritorte, perche quei che le hanno alquanto lunghi, & non ben torti in vecchiezza gli crescon molta, & non gli lascia pascere, & quando a questi tali auuenisse questo, seghinseglie le punte di tutte due, & se son molto vecchi ammazzansi. Ma dice Columella, che se il paese è caldo che son buoni i mochos, & se freddo quei che han le corna, & quel che ha le corna non ha altro difetto se non che col uedersi così armato di esse non lascian che gli altri berbeci che son di lui piu deboli saltino adosso alle pecore, & se il mocho si potesse sopportare è assai meglio per esser piu manso, dico se il paese non fosse freddo doue il grege di queste pecore sarà, ma quella brauezza, & il molto urtare se gli lieua in gran parte se se gli foran le corna con un triuellino, doue dan la prima volta. Et per razza sono assai meglio quei che sono mellizos. Quanto all'età ancora che generino di vno anno, non se gli deue consentire che vadano con le pecore, ma con i castrati separatamente, che se inanzi i duo anni si affrontano con le pecore non cresceranno ne miglioreran piu, oltre che anco la razza riuscirà minuta. Et se han così ben conseruati possono

viuer

uiuer otto anni, che altrimenti per esser molto lussuriosi uiuon poco. Non dico però che si lascin fin che son così vecchi, che muoiano ò nò vaglion nulla, ma che fino a gli otto anni fan buona generatione, & passatigli, ammazzinsi. Ma venendo crescendo in di generano meglio, & figliuoli maggiori, & se nel tempo dello generare se lor ligherà il destro testicolo al sinistro in modo che di esso non vada fuor sostanza ò seme genereran femine, & ligandosegli lo stomaco generaranno maschi, ma molte volte non se gli possan ligare, perche gli hanno molto congiunti alla borsa di essi. Dice Aristotele che nel tempo, che i berbeci assaltano le pecore, se i berbeci vecchi comincia prima à saltar loro addosso che è segno di buon anno, & di buono augumento, & crear di essi, ma se i giouani cominciano prima de i vecchi è segno di infermità nel grege, à ogni cento pecore è necessario un berbece, & quante centenara di pecore l'huomo hauerà tante berbeci han da metter con esse, che ancora che vn berbece possa impregnar piu pecore di queste, con tutto ciò non è bene, perche gli agnelli riescono piccioli. Et se nel tempo che i berbeci impregnano le pecore, si da ha essi ben da mangiare, massimamente quando le impregnano de inuerno, che allhora non è herba, hauranno piu forza, & piu uirtu, & riusciran gli agnelli ingenerati assai piu grandi, & perciò duo mesi prima se gli dè dar ogni notte vn poco di orzo. Dice piu Aristotile, che chi volesse che il suo bestiamе facesse la razza piu picciola che non son le pecore, & che si impregna di maschi, che auuertano di congiungere i maschi, & le femine in di sereno, & che sia uento di Tramontana, & che tutto il grege camini verso essa Tramontana, & quando si vorrà fare che si impregnino di femine le congiungano quando è vento caldo, & che uada il bestiamе uerso il mezzodi pasciendo. Bisogna di saper ancora qualche cosa hormai circa le pecore. E bene che il patron del bestiamе procuri di far la sua razza di quelle che spera che debban crescere, & apportargli guadagno, & non muoiano. E cosa chiara che le pecore di vn anno non dan razza buona, & se à caso si impregnassero, liberamente uendasi gli agnelli che ne nascono, accioche elle piglino in se forza, ma è assai meglio che nel tempo dello impregnare sien separate, perche non le impregnino, & vengano à partorire fin che non habbino duo anni, & se son di buona età da partorir, è buon per esse tutto l'altro tempo fino à i sette ò otto, & anco se son ben mantenute, & ben curate fino à diece ò undeci, ma il piu comune è il tempo che ho detto prima: si han da eleggere le pecore con tutti i segni che io ho detto de i berbeci, eccetto che non sia di statura alta, ne habbin corna, che di quelle che haueffero le corna. se ne dene il padron priuare, perche non fan buona razza. Sia della fina lana, & ben folta, che habbia lanojo il nen-



tre larga di corpo, bassa di gambe, con gran coda, & di quelle che soglion far buona razza, non lasci il pastor impregnar le giouani fin che non habbi no duo anni & impregnandosi uenda gli agnelli quando son già grandetti, che ocupano le madri, & riescono essi di poca virtù da quello impoi, che piu vale nel grege hauerne poche & buone, che molte, & cattive, che que ste che ho detto oltre il dar poco frutto, inuecciano molto presto. Son pa- rimente due generationi di berbeci. e pecore. vna fina come habbiam detto, & fra esse vna piu fina delle altre. & cosi nelle persone assai piu biata l'una dell'altra. A'tre sono di lana piu grossa, & di poco valore, & queste sop- portan meglio il paese freddo, & pioggioso, & neuoso, & sono in oltre piu gagliarde per andare in luoghi, & paesi montuosi. & solo il vento è quello che lor fa gran danno, ma queste son piu mangiatrici dell'altre. Vi sono alcune fra le pecore pazze ò balorde, che ancora che si voglian cac- ciar fuori a pascere non vogliono vsire, & altre volte sono ostinate di uo- ler vsire alla tempesta, & alla mene della stalla, & questa sorte son piu le grosse, che le fine, cioè che han lana fina, & queste di fina lana non han da conuersar molto fra le montagne, & macchie, l'uno perche vi lascian gran lana, oltre che vi si inuiluppano, & i roghi gli stracciano non solo la lana, ma la pelle, di che infermano esse, & muoiono, come dirò, parlando de suoi pascoli. Et questa lana è cattua, & di poco valore, ancora che sia fina.

De i tempi ne i quali si han da congiungere i berbeci, & le pecore,  
perche si impregnino. Cap. 28.

Pal. Giugn.  
cap. 4.  
Aprile. c. 6.  
Nouemb.  
cap. 113.  
Cret. lib. 9.  
cap. 82.  
lib. 2. ca. 28.  
Anfi. de na-  
tu. anim.  
lib. 6. ca. 26.  
& 21. lib. 8.  
ca. 20. lib. 9.  
cap. 3.

**S**E i berbeci andassero di continuo con le femine farebbon continua- mente razza nuoua ma questo quantunche in alcuna parte sia di pro- fitto oue si possa uendere latte, & cascio fresco in altri luoghi è dannoso, perche in ogni tempo riescono buoni agnelli, & percio conuiene che vada no appartati l'uno da gli a'tri, e che solamente si vniscano insieme nel tēpo dello impregnarsi, come dice che faceuano le Amazzone, che in tutto l'an- no non si congiungeuano con gli huomini se non in certi tempi per impre- gnarsi. Et cosi stando separati i berbeci hauran maggior forza, & n ag- gior virtù poi per il tempo necessario. Ma prima è necessario di fare cer- te cose, che si congiungano, che se per alquanti giorni, prima beue le pecore acqua salata si impregnano meglio, ne ui essendo salata gitte degli del sale nell'acqua che beono ne i canali. ma sia poca, ò dia se gli vn poco di sale di alquanto un poco che tutto farà vna operatione istessa. Et deuesi simil- mente dar à i maschi che si accender in loro piu tosto la lussuria, ma dopò che son congiunti insieme non se gli dia piu, perche farebbe nascer fetto abortino.

aborti-  
pò non  
gran u  
quan  
& se  
stific  
berbe  
impre  
dell'In  
bre che  
uerber  
gli da  
ba a fa  
gran la  
taggio  
Miche  
gnar d  
quant  
& po  
herba  
il gela  
fa in  
de i p  
non e  
quest  
Già d  
quel ch  
se, com  
cora re  
ne, & c  
le fan  
partor  
& per  
si debb  
per i tu  
Se me  
torio  
core p  
però

abortiuo . parimente nel tempo che si impregnano , & qualche di anco dopo non beuan piu di una sorte di acqua, che la gran uariation dell'acqua fa gran uariet , & mescolanza di lana . & in tanto che in alcuni luoghi se quando la pecora si imbregha bene di un fiume partorisce l'agnello nero, & se di un'altro lo partorisce bianco, & se dia tutti dui, diuifati , come testificano alcuni huomini dotti che ne han scritto . Quanto al congiunger i berbeci con le pecore son duo tempi principali Aprile , & maggio . che gli imbreghati di questo tempo uerranno   nascere innanzi che uenga il freddo dell' Inuerno , & saran grandicelli . L'altra stagione   nel mese di Ottobre che viene poi   nascer nella Primavera, nelqual tempo vengono ad ha uer ben da nascere . Et questo   bene per i paesi, doue neuica molto se non se gli da   mangiare dentro in casa che vengono   partorire quando   dell' herba assai , ma se han ben da mangiar nell' Inuerno , onde posson le madri dar gran latte a gli agnelli , & anco essi possan pascere alquanto han gran uantaggio quei che nascon nell' Autunno qualche di prima,   dop  la festa di S. Michele che son piu grandi , migliori , & piu sani , ma non si han da impregnar dop  il mese di Maggio , perche le pecore vinno pregne cento, & cinquanta di, & quei che nascono nell' Inuerno essendo alhora poco da pascere & poco latte , riescono deboli, & di poca forza , ma se il paese ha di molta herba , & non freddo , si fanno assai buoni che ben sopportano gli agnelli il gelo ,   se si tengono nelle stalle , & quiui se gli dia da mangiare . come si fa in molti luoghi, doue l' Inuerno   molto a pero , si come racconta Virgilio de i paesi Settentrionali di Scithia & in molte altre parti doue il bestiame non esce delle stalle l' Inuerno , & quiui si dia lor ben da mangiare , & per questo in simili paesi son le carni piu grasse nell' Inuerno che nella State . Gi  dissi nel capitolo di sopra quel che dicono i dottori di questa arte di quel che si ha da fare per far generare , maschio   femine , che son di due cose, come si disse . Intre   quattro volte, che i berbeci habbia assaltato la pecora resta pregra . & essendo pregra conuien che sieno appartati dalle femine, & che vadano con castrati, perche procuran di tornarle ad assaltare , & le fan disperdere . Et anco se dopo che son pregne   pious,   fa gran freddo , partoriscono abortini, ouero se venisse tuoni maggiormente essendo sole , & per questo auisano, che se quando le pecore son pregne uengono i tuoni , si debban metter le pecore tutte insieme . che la compagnia   gran rimedio per i tuoni , & il medesimo   ne gli agnelli piccioli che da paura muoiono . Se mentre son grauide manghiano grande si sperdono, ma dop  che han partorito dan molto latte , al partorire vsi il pastor gran uigilanza, che le pecore partoriscono con gran fatica , & dolore , & molte muoiono di parto , pero   bene che qualche uno resti sempre dietro il bestiame quando pasce  



camina per raccogliere le madri, & gli agnellini se lor auuenisse di partorire & quel tempo del partorir deono caminar poco, pascendosi in poco spatio, perche meno danno riceuono. Et anco nell'altre parti raccogliono le pecore, quando voglion partorire nelle loro stalle grande, & ben calde, & quiui partoriscono. Questo si fa doue son gli Inuerni molto pioviggiosi, che se nel nascere si bagnano gli agnelli riceuon gran danno. Et in questi tempi tengansi presso il fuoco, & in luoghi ben serrati, che lor bastan di mangiar due volte il dì, & subito che le pecore hauran partorito esprimasen gli le poppe gittandosi uia il primo latte che uiene che gli farebbe lor gran male, se ne poppassero, dopò se han da congionger con le poppe delle madri accio che tettino, ne uolendo tettare, ungasegli la bocca con alquanto di latte, ò cotica di uacca, ò di porco, che subito piglieranno il latte. Et anco accio che piglino intiera cognitione delle madri, & si faccino gagliardi da poter ir dietro di esse al pascere tengansi per i duo primi dì serrati in casa madre, & figliuoli, & dopò andar tutti insieme a pascere. Ma assai piu grassetti si fanno, & anco piu sani se son tenuti nelle stalle loro, & la mattina, & al tardi la sera si tornino à rimetter dentro accio che le pecore non gli assuoghino, & perche il correre lor fa gran danno, fieno in luogo stretto caldo, & asciutto & in qualche di chiaro, & con Sole cauinfi fuore alquanto, perche si rallegirino, & sfastidiscano, & fra tanto che staran così riserrati diaglisi ogni settimana un pochetto di sale, solo perche piglino appetito, & si auuezzino à mangiare, & dialegli anco qualche herba tenerina, come son foglie di gramigna, & di auena, semola, mellega, & anco gliè molto buona un poco di farina di orzo. Et anco se facesse tempo fortunale, che le madri non possano vscir fuori à pascere, ò non ui fosse che mangiar in campagna, se gli deue dar à mangiar nelle stalle fieno, & paglia, & accio che lo mangiano se gli deue in esso mescolare alquanto di sale, si come io dissi nel capitolo delle capre, & dar lor rami di oliue, sambuchi, foglie di alami, & di oliui (che si deon tener in ordine per questi tempi). & orzo, & sopra tutto del sale, perche col sale beon molto & han molto latte, & già che son grandicelli gli agnelli possin ben ir con le madri, & se qualche uolta si caueran fuori à pascere, sia doue farà abbondanza di herba fresca, & perciò son molto buoni terreni lauorati. Han da poppar quattro mesi, & perciò che generan anco essi certi piccioli pedocchi, onde si infiacchiscono molto, si han da trasquillar nella Primavera & dopo che san ben pascere, & che han poppato il tempo che io ho detto, appartinfi dalle madri con quelle che non son pregne, & con i berbeci, ò castrati accio che perdano il tettare, & subito si può cominciare à far il cascio, prima che alle madre si asciughino il latte, & dopò l ha-

uer domenticato il poppare, volendosi rimetter con le madri non se gli farà danno alcuno. Ma quando son così segregati dalle madri diasi lor ben da mangiare, perche con l'abbondanza del buon pasto perdano il desiderio delle madri, & nel primo ha da ire con altro bestiaime maggiore, come son berbeci, ò pecore non grauide acciò che uadan assai meglio accompagnati, e si pensino, che sien le madri loro.

Del pascolo di questo gregge, & del cibo loro che si ha da conseruar in casa per esso, acciò che non muoia no di fame l'Inuerno. Cap. 29.

**S**O che non bisogna di premer molno in auisare, che per il bestiaime pe-  
scorino son molto dannosi i paesi montuosi, & spessi, perche la lana si ue-  
de chiarissimamente riceuer gran mancamento, che peressi, come si è det-  
to le pecore con le fratte, & macchie si pelan molto, altre che si fanno ro-  
gnose, & inferme, & sempre si han da procurar che in ciascun tempo  
sieno ben mantenute così nella State, come nell' Inuerno, ò in campagna, ò  
in casa, se il tempo, & il paese lor richiede. Et assai meno spesa è al padron  
del bestiaime proueder si di prouisione per esser per l'Inuerno che di hauersi  
à così arischiare, come suol farsi. In questo modo nell'uscir dell'Inuerno fra  
la lana, che si perde nelle macchie, & fra gli agnelli che non si allienano in  
tanto numero si perde un mondo, che ancora che non si habbia da pasèer il  
bestiaime tutto l'Inuerno in casa, è nondimeno bene di tener di cōtinouo pro-  
uisione in essa, con che si possa soccorrere in tempi di grande acque, nieui,  
& uenti, & anco in molte parti si mantengono i bestiami nelle case, & se  
ne trouan bene coloro che lo fanno, perche ingrassan piu, dan molto lat-  
te, & non se ne muore niuno, che à qualunque bestiaime tanto destrugge, &  
rouina il freddo, & tanto lo indebolisce quasi come la fame. E ben uero  
che questo è piu necessario in un paese, che in un' altro, che ne i caldi, &  
di grassi pascoli, & molta herba meglio se ne gouerneran in campagna che  
nelle sterili. E bene che ne i paesi freddi habbino le loro stalle ( delle quali  
dirò nel seguente capitolo ) & habbinsi fieni, & altro nodrimento lor con-  
seruati. Doue non è fieno, foglie di alberi, come dissi di sopra, paglia,  
mellega ò uerde ò secca, paglia di lupini, & di altri legumi che per fame  
ogni cosa mangiano, & perche gli debba mangiare, ò se gli mescoli sale ò  
si sbrosi di acqua, nellaquale sia disfatto il sale, che lo mangieranno piu uo-  
lontieri, & se gli dia ben da bere che col bere ingrassano, & fan piu latte  
oltre che il latte è assai piu saporito che naturalmente conserua in se al-  
quanto di quel sapor di sale, & anto dice Aristotele che se nell'Autunno

Pal. Nouē-  
bre ca. 3.  
Cres. lib. 9.  
cap. 81.  
Virg. lib. 2.  
Colu. lib. 8.  
cap. 3.  
Arist. lib. 8.  
cap. 18.



( & questo è quando non hanno herba da pascere ) si piglian molte zucche uerdi , & si tagliano minutamente , & si metton ne i luoghi doue se gli da il sale meschiato con esse che le mangiano molto bene , & dan molto latte , & il medesimo auuiene con le capre , & con le vacche parimente si ha da considerare che se ben si dice , che i pascoli debbano per questi animali esser molto abbondanti si intende però che non sieno troppo morbidi , massimamente humidi , & pieni di herbaccia grossa simile à quelle che nascon i lagumi , perche con la morbidezza uengono à infermar molto , & anco in simili luoghi non riescono di così buona carne , come nello asciutto , colli & monti , ma se non si trouano questi pascoli così asciutti , & buoni , faccinsi almeno che non pascan molto nel morbido , et se sia l'anno molto abbondante di herba , & molto ingrassa il bestia , ne suole di ciò morire spesso , & perciò è bene ( poi che per grassezza muore ) che sia cauato tardi à pascolare , & sia ridotto à casa presto , ma quelle della lana grossa sopportan meglio i pascoli humidi , & herba grossa che non faran l'altre delicate , & con lana fina . Doue son colli , & mediocre herba fan meglio quelle dalla lana fina . Ma per qualunque luogo che uada à pascere questo bestia , auuertasi che non pascolino oche . perche oltre che lo sterco di esse abbruscia l'herbe , se lo mangiano le pecore , & uengono à infecchirsi , & smaggrirsi molto , & anco in alcune parti doue si fa grande diligenza in tenere bestia ne pecorino è una legge che niuno crie oche saluo dentro le case , & ancora che esse nell' Inuerno sia utile andar fra alcune uigne , doue è herba , e con tutto ciò molto dannoso alle uigne , perche con la lana gitta per terra i bottoni , o occhi , et nella State cacciai ben di mattina à pascere , quando sia ruscia da , o sia l'herba fresca , et nell' Inuerno non escan mai fin che la gelata non sia risoluta , & se non si serrano l' Inuerno nelle stalle , doue sia il paese freddo è necessario à inuernare menarle in luogo caldo , & doue sia ben da pascere & ne i tempi caldi tornarle à i luoghi freschi , & perciò che questo bestia è molto tenero di capo , & il sale fa lor gran male , si ha da bauer questa auuertenza che nella State megliormente quando sono i di caniculari pascano la mattina che il Sole non dia loro à pieno in capo ò in fronte , il che si farà bene pascondosi inanzi il mezzodi uerso il tramontar del Sole , & da mezzodi innanzi uerso Oriente , & anco questo è piu necessario in quelle di lana grossa , che son piu tenere di te testa . & a mezzodi , & anco dopo che comincia à far caldo rimettansi all'ombra , o di alberi , o di motagne , o di portici & però è buono che doue praticano , & pascolano questi animali sieno albori da molte bande , oue possa questo bestia passar il grà caldo del dì . Et quando poi comincierà à rinfrescar uerso la sera , tornarle à pascere , & à bere , & anco se sia bisogno di notte pascerle alquanto . Co-

me se gli habbia da dare il sale vedasi quel che ho detto nel capitolo delle capre. è bene per esse che sia l herba ben netta, maggiormente di arena, che è lor molto dannosa. è gran bene di metterle nella stoppia subito, che sia metuto il grano, sì perche raccoglie per terra il perduto, & si anco perche gioua molto alla terra, maggiormente se uiene a dormirui, & dopò che ui son ite le pecore, ui si poïson ben metter poi i porci, accioche mangino il caduto in terra & quello di che le pecore non si sono potute preuale-  
re. Il dormir di esse sia in luogo asciutto esposto al Sole ben guardato da lupi. Questo bestiaue uol molti pastori, & molti cani, ma uuo'le che sempre gli uada innanzi vn pastore, che le guidi, & gli altri gli vadano da i lati, & di dietro, & piu han da fare i pastori con esse con le minaccie, & gridi che con batterle, & non se gli han da dar sassate, & guardan pur se gli tirino i sassi, che non le cogliano, ma siano piu per spauentarle, mai fischì, & gridi son lor piu spauentosi, & men dannosi, & sempre il pastor salisca ne i poggi. & luoghi alti, perche de li uedano ben all intorno, & pongan mente se ui son ladri, & lupi, & se alcuna resta in dietro smarrita, & i lupi, & se alcuna vi vedesse rima, a, riducala. Questo è quanto breuemente basti, circa il pascolarle, & con finir di parlarne dirò che Bartolomeo Angelico dice, che se si tien dui, ò tre di una pecora ò castrato senza dar segli da mangiare, & dopò sia ben pasciuta, che ingrasserà uia piu che in ueruno altro modo.

## Delle stalle per il bestiaue pecorino.

## Cap. 30.

**N**Oi vedemo che per alcuni tempi sono necessarie le stalle, perche non possono in ogni tempo, ne anco star di di in di in campagna, massimamente in alcuni paesi, doue gli Inuerni son molto asperi. Conuieni di parlar delle stalle, & ancora che per bisogno ogni coperto possa supplire, con tutto ciò doue è necessario il caldo è utile il prouedimento. Han da esser così grande quanto il padron potria conoscere, che possan bastare per il suo bestiaue, & fatte uerso l Oriente, ouero il Mezzodi, che poi che si fanno particolarmente quasi per rispetto dell Inuerno, & contra i freddi è cosa ragioneuole che siano fatti doue dia il Sole. Siano basse di tetto, perche saranno piu calde piu presto lunghe che molto larghe, che pendano alquanto, accioche si scoli l orina di questo bestiaue, & ogni bruttezza, non uentosi, ne humidi, & perche la lana si imbratta con il letame loro & l orina, & perciò si guasta molto, oltre che il bestiaue per questo ne diuien rognoso, & infermo, è bene che il suolo sia pieno di paglia, ò di qualche altra cosa simile secca, sì perche le pecore habbino da star nette & sane, come anco

Hh 3 perche

Var. lib. 1.

cap. 2.

Colu. lib. 8.

cap. 3.

Cres. li. 12.

cap. 2.

lib. 9. ca. 83.

Virg. lib. 3.



perche quel letame ben ordinato sarà vtile al lauoriero del campo, però quel che è brutto cauifi spesso fuori, & mettenifi altro piu netto, & quello mettafi al montone doue habbia da marcire bene, si come dissi di sopra nel libro quarto. In queste stalle si han da abbrusciar corna di cerui, cedri, rosmarino, ginebro, & altri simili odori, per rispetto delle serpi, & altri simili animali uelenosi, che quiui corron all'odor del latte, & san gran danno a questo bestiaime, & anco molte uolte al pastore, et guardiano di esso, che da questi odori fuggono queste uelenose bestie assai sopra tutto han da esser queste stalle nette, & ben calde per tutti i bestiami.

Del castrare, & tosar delle pecore. Cap. 31.

Var. lib. 2.  
cap. 3.  
lib. 1. ca. 37.  
lib. 2. ca. 11.  
Cres. lib. 9.  
cap. 8 j.

Come si habbino da castrar gli agnelli, non accade di dirlo qui, poi che si è detto del modo, & del tempo di farlo nel capitolo delle capre, che quel medesimo stile si ha da tener in questo che fu insegnato a douersi tenere ne i capretti, & dice Varrone che non si debban castrar minori di cinque mesi. Del tosar nascono dui vtili, l'vno è di alleggerire questo bestiaime dal carico, & infermità, l'altro è pigliar la lana per il vestir delle genti, & altre necessità che in casa di continuo habbiamo ma non ogni tempo, & stagione è ugualmente atto a douer farsi, che è assai meglio nel scemar della Luna che nel crescere, & in un paese è piu per tempo che in un altro, che ne i paesi caldi è buono di tosarle di Aprile, & anco cominciare nel fin di Marzo, & ne i paesi freddi, di Maggio, & anco se son molto freddi, di Giugno, & perciò che in questo non si può assignar regola certa comune a tutti i paesi, massimamente per la mutatione de i tempi, ciascuno potrà appostare il miglior tempo, & piu opportuno, & consueto nel luogo doue si truoua, pur che sia tempo sereno, chiaro, & caldo quel dì che tosera, che non sia uento, & non si faccia la mattina molto à buon hora, ne anco la sera molto al tardi, perche pe' l'caldo, & il sudore riesca la lana piu bianca, piu pesante, & di miglior colore per douersi uendere, & dopò l'hauerle tostate, su ver il tardo haurà il bestiaime commodità di pascere alquanto essendo tutto il dì stato ferrato, & à digiuno, & nel tosar habbisi gran diligenza, & auuertenza che non se tagli la pelle a qualche una, ma se per sorte qualche una ne restasse ferita è bene di ungerla con pece liquida, ouero gittargli sopra cenere della fucina de i fabri. & ferrari, che cō essa sanerà, oltre che è buono da ammazzar animali che hauesse adosso. Le pecore di lana grossa si tosan piu tardi che quelle che han fina. Dicono questi dottori, che quando son tostate, si habbia acqua nella quale sian stati cotti lupini, & fece di buon uin vecchio, & altre tanto di

morca

morca d'olio, & solfo pesto, & toruista mescolata insieme, & con essa fregghinsi ben le pecora & dopò tre ò quattro dì che habbino ben sudato, se stessero vicine al mare, lauinisi alla riuà di esso, & se non, ò con acqua pioviggiana, ò altra doue sia fiato messo sale, & con essa si lauinò le pecore in modo che restino nette in dì caldo, & così tutto l'anno staran senza rognà, & sane, & anco creeranno più lunga la lana, & più fina oltre che gli ammazzano pedocchi, & simile bruttezze che hauessero addosso. Dice Plinio che il buon tempo del lauare è quando le uigne si sfrondano. Et in alcune parti doue è paese, & aere caldo si rosano due volte l'anno. Nel tempo del rosare taglinsi le code alle pecore, & montoni, eccetto a berbeci, & allhora d'onse segnalare tutte.

Di alcune infermità di questi animali. Cap. 32.

**I**N questo bestiame uengono alcune infermità, lequali si curano nel medesimo modo che io dissi delle infermità delle capre di esse dirò qui alquanto, & il resto nel trattato del bestiame uaccino, i segnali che mette Pietro Crescentio che sieno ammalate son questi. Se portan di continuo bassa la testa, che quella che è sana, & gagliarda porta il capo alto, & che aprendosigli gli occhi si uedrà in esse certe uene grosse come bianche, & se son sane l'hanno sottili, & ben colorite. Aristotele dà un altro segno che stia la pecora sana che se nell Inuerno gli è caduto la gelata sopra, & non se gli scosse da dosso il gelo, ancora che Bartolomeo Angelico dica il contrario, che quella che è sana, & grassa se la scuote & che la debbole, & inferma non ha forza da farlo, & perciò se la conserua più addosso. Ma la maggior infermità che si habbia questo bestiame è la rognà, laquale gli nasce molto dal patir freddo, & jame, ò se dopò l'hauerlo rosato, non gli è stato fatto quel rimedio, & l'inferman anco molto le spine, & roghi, luoghi asperi, & le stalle mal nette. Segno di rognà nelle pecore è il vedere che si grattano spesso, & subito deono esser quelle che l'hanno appartate dall'altre perche una pecora infettata, infetta tatte l'altre. Gli giouerà molto, perciò la medicina che si disse nel capitolo di sopra dell'acqua dei lupini, & altre compositioni giutandosegli sopra buona quantità di beleno, & è miglior bianco, & buona mirra, già io dissi come si faceua nel capitolo de i ginebri nel terzo libro. è buono il sugo ò morca che esce dell'oliva, quando stanno ammontonata cotta fin che rientri i duo terzi ouero orine di persone, doue s'ien me, si alcuni pezzi di creta calda, ò pece liquida di quella che io dissi di sopra, alquanto di solfo trito, & tutto insieme cotto al fuoco. Dà un'altra medicina Columella dicendo che si debba pi-

Cresc. lib. 9.  
cap. 80.  
lib. 9. ca. 30.  
Arist. lib. 8.  
cap. 10. de  
nat. anim.  
Bart. lib. 8  
cap. 75.



# LIBRO

gliar della cicuta nella Primavera, quando non ha gittata la semenza. & si pesti & cani il sugo, & gli metta buona quantità di sale duro, & si metta, & conserui in un vaso di terra inuitriato. & si cuopra molto bene, & sotterisi in un montone di letame putrido, & quiui si tenga questa mestura un'anno intiero che sudi con quel caldo che dice con quell'vno è cosa singolare ringer la roгна essendo prima bene scaldato, & se la roгна in un luogo fosse molto aspera, si deue prima che si unga, fregar ben quel luogo fin tanto che ne esca sangue, se hauessero febbre causi lor sangue dall'unghe, ò di sotto gli occhi, ò dalle ciglie, dandosegli da mangiare foglie di salici ò di sarmenti, ò di alami, & tramutarle in luogo freddo, che quel che dice Pietro Crescentio de i buoi fa anco utile alle pecore, & il medesimo è buono, quando gli cresce molto il fegato, mutandosegli anco i pascoli. Ne muoiono molte massimamente i montoni di grassezza, che se gli cuoprano i rognoni. & questo è nel mese di Giugno, & di Luglio che col caldo, & con la grassezza si affogano, & perciò conuiene che in questi tempi sieno mutati a luoghi freddi. & che si tengan serrati in modo che non pascano se non poco, maggiormente in quei mesi, che son molto caldi, che nel fin di Agosto, & di Settembre, quando comincia poi a rinfrescarsi il tempo. mangino poi quanto vogliono. Dello allupato il miglior rimedio è di ammazzare quello agnello che l'haurà massimamente i piccioli, prima che l'attacchi a gli altri. Dell'altre infermità dell'acqua che nasce loro fra carne, & pelle, & già si disse à pieno nel capitolo delle capre, la gran sete fa lor gran danno, & tanto che l'affuoga, & questo gli auuiene di Maggio, & di Giugno. Molti gli cauano il sangue dal naso per di dentro con un certo ferro molto tagliente, & con questo rimedio guariscono alcune ò sotto la lingua. Gli uiene il sanguesciuolo per hauer molte volte mangiata una herba chiamata da Columella sanguinaria, & è segno che habbin questo male se fa granschiurma per bocca. & se gli enfia il uentre, & si ritorcono, & è il suo rimedio sanguinarle sotto la coda. Se muoiono di qualche pestilenza il miglior rimedio è mutargli il pascolo, & paese se sia possibile di qualità contraria. Nelle infermità de gli agnelli, vedasi quel che si è detto de i capretti nella cura del mal della bocca. Se altre infermità nascessero nel gregge, procuri il pastore di conoscerle, & guarirle, & perciò è necessario che sin da picciolo habbia il grege in pratica che non è bene per questa causa di andar ogni dì mutando pastori che ne prouiene gran male. Si deuan guardar molto questi animali dalle canneggie, & altri pascoli à loro nocini, & velenosi, che molti perciò ne muoiono.

Del cascio, & di alcune sue proprietà.

Cap. 33.

**I**O non credo che sia quasi niuno che non sappia far il cascio, ma io non lascierò di parlarne poi che singolari huomini ne han uoluto trattare, & sarà prima bene di ragionar de i quagli. De i quagli de gli animali si quaglia molto bene il cascio. & si possono molto bene cauare i quagli per questo effetto de i capretti ò cerui picciolini, & altri prima che pascano, ma fra tutti gli animali il piu eccellente è quel de i capretti & anco dice Palladio che con le pellicciuole tenere de i polli secchi, & pesti si quaglia anco il latte. Altri lo quagliano con latte di ficchi, ò col tagliar i rami, & spremere il latte, & metterlo nel latte, ò come dice Aristotele cogliendo il latte dal fico con lana netta, & al tempo del quagliar lauar quella lana con un poco di latte & metterlo con l'altro, & con questo latte di ficchi il cascio si fa piu saporito, ma sopra tutti i quagli per perfetto sapore porta il uanto quel cascio che è quagliato col fior del cardo che è dolce. il quaglio de gli animali da piu cascio, ma non di tanta perfettione quanto è l'erba. Ma è da saper bene, che non si fa il cascio di ogni latte, perche il latte è di animali che hanno i denti di sopra, & di sotto & non si puo quagliare se non è mescolato con qualche altro, che quel che molti dicono che in alcune parti si fa cascio de caualle ò di asine, non si ha da intender che si faccia solo, & separatamente, ma mescolato con latte di grege. Il quaglio è tanto migliore quanto è piu vecchio, come dice il medesimo Aristotele, & il modo di farlo è noto à ciascuno, ma il tempo è che non essendo il latte buono, subito che la pecora ò capra ha partorito, ne anco di quelle che han già molto tempo fa partorito, così è il cascio. & di bestiami sano, & non infermo grasso, & non fiacco ò magro, & anco secondo i pascoli così sono i casci cattiuì ò buoni, & buoni & migliori. Il cascio delle vacche è di piu dura digestione che niuno altro che sia, quel delle capre è di poco nodrimento, & forte digestione, quel delle pecore è il mediocre fra i detti, & per questo è il migliore, vero è che dal latte delle vacche esce due volte tanto cascio che de gli altri. Di bufali si fa il cascio assai dolce, & butiroso, come quel delle vacche. Se il cascio si fa per magiar fresco non importa molto che non sia bene spremuto, ma douendosi conseruar per prouisione si ha da lenargli molto del fiero, & dopo mettergli sopra qualche buon peso, & anco in molti luoghi doue si fa cascio assai lo sprimen con torcoli, & dopò ui pongono sopra sal trito, & anco se è duro è migliore, coloro che vi mettono il sale con acqua non la intendono. Si può metter insieme col latte qualunche sapor di specie, acciò che con esso sapore riesca il cascio ò poggio trito d'axadrea, & anco molti vi gittan (come dice Columella, pignuoli

Plin. li. 11.  
capit. 41.  
li. 11. ca. 21.  
lib. 11. c. 12.  
lib. 29 ca. 9.  
Var. lib. 2.  
cap. 11.  
Colu. lib. 8.  
cap. 8.  
Pal. Ma.  
cap. 9.  
Arist. de na.  
tu. anim.  
lib. 3. ca. 20.  
lib. 3. ca. 21.  
Plat. lib. 2.  
Auic. lib. 2.  
cap. 17.  
lib. 2. c. 117.  
Ma. par. 3.  
Bar. lib. 19.  
cap. 74.  
lib. 18. c. 3.



pignuoli freschi pesti insieme col cascio, & mescolati con il quagliato. Ma è questo per mangiarlo subito fresco, & dopò l'esser fatto, & essremuto si ha da porre in luogo fresco, & aeroso, & dopò l'esser alquanto asciutto, a un poco di fume fin che si uenga indurendo, & dopò che sia ben asciutto, & quasi secco. mettasi in olio che quini migliorerà molto, & non sia mangiato da tarma o da vermi, & se gli hauesse già creati subito muoiono, & non si ammufferà. & in questo modo si potrà conseruare quanto l'huomo uorrà. Dopò deue mettersi fra mellega o orzo in alcune terre per sicurezza de i gatti, cani, & ratti, ma non in grano, perche il grano è caldo, & lo scalda. Il butiro si usa in molti luorhi in uece di olio per molte uiuande, ma perche quello che è alquanto uecchio non ha buon sapore da mangiare, & similmente quel che è salato, perche il sale fa uenir rancido lauasi molte uolte con acqua fredda, che in questo modo torna in modo che par fresco, ma ancora che si adopri in luogo d'olio non si deue mangiar con pesce, che causa cattine infermità, & incurabile, come è il mal di san Lazzaro, & altre. Ha il butiro proprietà di mollificare, & difensare, & maturare, & se uno ha mangiato cosa uelenosa, & piglia butiro a tempo, l'aiuta come triaca. Mollifica le piaghe, & durezza interiore, fa male allo stomaco, a chi l'usa da mangiar troppo spesso, ancora che sia sano al uentre. è buono a far singolari unguenti, & per far massimamente di sopplare le oppilationi, & quelle particolarmente che uengono alle creature picciole. Sono due sorti di cascio o fresco o uecchio il fresco da piu nodrimento al capo, & non è di così forte digestione. Il uecchio è piu duro da diggerire, & genera cattui humori che fa oppilationi, pietre, & arena ne i rognoni, fa graue lo stomaco, genera tosse, restringe (& massimamente il cascio delle capre) le uie dell'orina se se ne mangia in gran quantità, & perciò non lo deono mangiare coloro che han mal di pietra, & coloro che orinano con difficoltà, & meno coloro che han mal di biada, & causa cattine infermità ne i fanciulli, perche qualunque cosa di latte si per sua natura, come per rispetto del quaglio che restringe, restringe i pori, & la uia dell'orinare, similmente ogni cosa di latte è molto dannosa ne i tempi contagiosi, & pestilentiali, & per infermità che si attaccano, & per niun modo lo mangino coloro che son tocchi da dolor di costa. Il fresco rinfresca lo stomaco, & è buono per coloro che sputano sangue. Il secco fa punture, genera colera, & è cattiuo per i gotosi, & perciò di esso se ne de mangiar poco ma mangiato dopò pasto fa che i fumi non saliscano alla testa ritiene il flusso, & quanto è piu uecchio per questo è migliore. Se si pone il cascio fresco sopra la morsicatura de qualche animale uelenoso o di cane rabbioso, cava fuore il ueleno, il che si conosce che si

muia

muta la bianchezza del cascio, & diuenta giallo. è di gran nodrimento per le persone che faticano. Sono tante le proprietà delle pecore, & castrati che se io le uoleffi esplicar tutte mi bisognarebbe di far vn libro separato, ma questa io metterò per molto notabile che dice Aristotele della lana, che se della lana di qualche agnello, che sia stato amazzato dal lupo. si farà fodra per vestire che genererà molti pedocchi, & piu che de niuna altra sorte di lana. La pelle calda cosi come si scortica dalla pecora è montono (& tanto sia migliore quanto sia piu grassa lieua il dolore delle ferite. Questo dice Galeno nel libro undecimo de' Simplici medicina, capitulo pellis ouis, & per questo è si buon rimedio, & cosi eccellente medicina, che gli guarisce in duo giorni. Se lo sterco de i capretti è impastato con aceto lieua la passione fra pelle & pelle, & se con olio & cera guarisce le abbruscature. Dir delle carni & sue differenze, come sia migliore quella de i castrati, che questa delle pecore, & de i castrati, che quella de i becchi. de i giouani, che de i vecchi di quelle pecore che hanno la lana fina, che quelle che l'hanno grossa & come gli agnelli son dannosi per partecipar molto della stemma, non accade, poi che ognun lo sa, questo può dirsi & affermarsi con uerità che la carne del castrato giouane di lana fina, & castrato grasso si può anteporre à tutte le altre carni.

## De i Palombi, &amp; Palombare. Cap. 34.

**F**ra gli ucelli niuno è che tante uolte multiplichi quanto la colomba, che la gallina, ancora che faccia piu noua, non si affiacca tante uolte, ancora che in una volta possa far piu polli col suo odore, che non fa colomba piccioncini in molte. Son tre sorti di palombe l'una è saluatica, della quale per allenare. Altre son palombe di colombara altre dimestiche, & casalinghe & queste son le migliori ma queste ultime son le migliori, benché queste due ultime son quasi d'una medesima sorte. & perciò si ha da trattar tutte in un medesimo modo ma prima conuien di parlar, come debba esser la colombara. La colombara è cosi di gran guadagno, quando sia ben governata, & trattata come si richieda, & è di poca spesa, perche i colombi per la maggior parte uiuono di quel che da se istessi si uan buscando eccetto in certi tempi che fuori non trouan che mangiare. Le colombare si fanno, ò in casa ouero in campagna. Se si fa nella città, & luogo habitato è migliore in edificio alto doue i colombi possano entrare, & uscire comodamente, per ciò in simili luoghi si fanno in torri, ma sono molto miglior in campagna che in terre habitate. Per colombara si ha da far elettione di luogo rosao di alberi, perche quini si posano molti sparuiieri, & altri ucelli di

Var. li. 3. c. 7  
Cres. lib. 9.  
cap. 4.



di rapina, che fan gran danno a colombi. Sia verso il Sole, che col caldo del Sole crescono molto i piccioncelli. habbia uicina acqua corrente, doue si possan lauare, & bagnare. perche non si mettano in quella che beono, che fan gran danno. poi a i piccioncelli, & all oua, & però se gli de metter questa acqua da bere in uasi aperti nel medesimo modo che io diuisai douer esser quelli per dar bere alle galline che se si lauano le colombe fuore, col uolare si asciugano prima che entrino nel nido. Conuiene all intorno della colombara hauer circuito alquanto di terreno con siepe ò con muro, accioche quini se gli gitti da mangiare, & da bere, & è ben anco quini per lor seminar qualche cosa. Alcuni sono che fan le colombare sopra pilastri con colonne ò di legno ò di pietra pur che sieno i pilastri tali che possano sopportare il peso dello edificio & sien rotondi & molto lisi, acciò per essi non possan salire gli animali uelenosi che guastano, & rouinan molto le colombare, come son serpi, lucerte, ratti, gatti & simili animali, ouero son fatte à maniera di casa nell altro di essa, che cosi facendosi deue esser tutta di mattoni ben congiunti con calce, in modo che fra un mattone, & l altro non sia piu calce di quanto pigli, perche in questo modo non ui saran coue di questi animali uelenosi. Vogliono esser le mura ben biancheggiate & scialbate dentro & di fuori, & ben liscie si perche in esse non possano arrapparsi detti animali, ò persone per robbare, & anco perche le colombe si compiacciono molto del color bianco, onde ue ne corron poi molte. La torre, & alto di essa sia come si è detto ben esposta al Sole, & bene desbrigate da qualunque impedimento che gli lo potesse ritenere, che habbia molte coue assai grande che in ciascuna di esse possano capire il padre, la madre & i figli, non sien piu alte di quanto vi possa aggiungere un huomo con una scala di quattro ò cinque passi, che i colombi piu uolentieri creano ne i luoghi alti che ne i bassi, perche quini pensano di star piu sicuri. Habbia la camera alta alcuni appartamenti come luoghi piccioli di necessarij, che non sia tutto un corpo, habbiano qualche stanga attrauerzata doue possan posarsi quando fa gran caldo, & che quini si ritirano all ombra, ò quando pioue ò nieua, perche stieno al scistto, ma queste tale stanghe ò bastoni non sieno presso al tetto perche se ne fosse qualche ratto, ouero donola, non possano discender per ammazzar i piccioni sopra quelle stanghe. Le coue han da hauer ciascuna un mattone alquanto in fuori, nelquale possano asfentarsi li colombi, accioche non entrino di uolo nelle coue, & nidi. Habbia le sue finestre uerso Oriente, & Mezzodi per lequali l Inuerno gli possa penetrar il Sole, & anco uerso Tramontana, onde gli possa entrar il fresco nel tempo della State, purché sien tenute serrate nell Inuerno, & sopra i tetti tengansi le sue finestre, & entratori tutti con le porte, & in tal modo

do orinate che tutte si possano aprire, & serrare con le lor corde insieme, acciò per esse non possano entrare animali, che mangiano le colombe, l'oua, & piccioncelli, & i tordi si han gran fame, & non trouan che mangiare forano i gossi à piccioni per mangiargli quel che essi vi tengono dentro, & elle con la simplicità loro se ne stan chete, che non fanno à niuna cosa far male, eccetto al seminato, & à loro tutti quasi gli animali fan danno, che non si san diffendere, & molte uolte di notte subito serrinsi tutte le finestre; & dopò si monti su che vi si trouerà quantità grande di tordi, & passari. Han da hauer la colombara una porticella nell'alto, per laquale possa entrar colui che ha cura di essa con la sua chiauue, & con la sua scala portatile che la possa portare, & leuare. Molti fanno che le colombare habbino le finestre di fuori dico le sue coue, acciò che in esse si faccino anco i nidi i colombi, ma questi tali non san quel che si faccino, perche los grazios se gli mangian l'oua. I piccioncelli voglion volar inanzi il tempo, che à ueder aere, & largura gli inuita à uolare, & veder come uolan gli altri ucelli così se ne perdon molti, & son poi difficili da trouare, & se ne perde anco il letame, & sterco di essi che è molto buono per il lauoro del campo, massimamente di giardini, & per molte altre medicine, che cotto in uino ò aceto, & posto sopra qualche infiazione ò nascite le risolue, & guarisce ò matura presto, massimamente insieme con farina di orzo, & posto cotto in uino ò in acqua sopra la faccia ò qual'unche altro luogo, dà buon colore alla pelle. Conuiene anco che i cantoni della colombara dalla parte di dentro non sieno acuti, perche per essi potrebbon discender serpi, & simil bestie che san danno à piccioni. Pur sia come si voglia la colombara, conuiene che habbia molti buchi ò coue da piccioni, perche rade volte una colomba crea i piccioni, doue gli ha creati una uolta, se non ui è qualche poco di interuallo di tempo in mezzo, & se non ui sono nidi si perde gran razza di essi. Vuole esser nettata la colombara almeno una volta il mese, perche i piccioni ricercano molta politezza, così san più sani, & netti di pedocchi, & per un buco gittisi lo sterco, & il letame à basso, & poi mettasgli della paglia, & questo è quel che si può dire cerca la colombara, ben so che io lo saprei meglio ordinarlo, & dissegnarlo con gli effetti che con le parole, perche in niuna cosa si possono esprimer tutte le particolarità compitamente. Lascio di dir molte altre cose che mi paion uane, ancora che le dicano singolar persone, però hanno hauuto principio da i magici, però non son tali che debban esser essercitate da Christiano alcuno. Ma se nella colombara si trouasse crearsi cernicalos, lascinsi pur stare, imperoche non fan danno, ne mangiano il pasto de i piccioni, anzi che da essi fuggono i passetri, & tordi, & fanno anco fuggir gli sparauieri, cornacchie, & nibbi, &



con essi hanno amicitia le colombe. Et in oltre, se nella colombara si mette-  
rà ruta non ni entreranno bestie velenose.

Quale debbano esser le palombe per alleuare, de i suoi cibi, & al-  
cune altre proprietà. Cap. 35.

Var. lib. 3.  
cap. 7.  
lib. 3. ca. 8.  
Cres. lib. 9.  
cap. 101.

**C**olui che vuol far colombara, & bene empirla di colombi, deue cerca-  
re di hauer della miglior razza che sia possibile, che così auuiene ne i  
piccioni, come ne gli altri animali, l'uno che sien grandi di corpo, non mol-  
to giouane, ne così vecchie che non sien piu per crear piccioni, che fac-  
cia creanza buona di gran quantità alla uolta, che nelle colombe ue ne so-  
no alcune che crean molto, & altre poche come auuiene nelle galline, &  
ne gli altri ucelli. Ne i colori de quali han da essere non si può dar regola  
certa, che tutte son buone, eccetto le bianche, non perche esse non sien  
buone al sapore, & alla bellezza di esse, ma perche essendo di quel colore  
son uedute piu di lontano da gli sparuiieri, & altri ucelli di rapina, come  
diessi delle galline, ma doue sono tenute serrate per ingrassare sono così buo-  
ne come l'altre, & il medesimo auuiene ne i piccioni casareggi. Et per  
che piu uolentieri habbiano a stare in casa nuoua è molto ben fatto di met-  
tenerle nel tempo della Primavera quando cominciano a voler couare, &  
inanzi hauerui qualche Colombo casareccio, accio che vedendolo questi fo-  
rastieri che uengono di nuouo, si addomesticchino insieme con gli altri, &  
si deono tener tutti serrati tanto maschi quanto femine, ne si aprano le fi-  
nestre fin che si habbia razze dandosi gli intanto ben da mangiare, & da  
bere, perche col buon pasto cresceran piu, & dopò che habbin una vol-  
ta creati, & fatti polli, & che i piccioncini son piccioli, apransi le fine-  
stre accio che possano uscire, & lieuin si le domestici, & casareccie che son  
di piu graue uolare, & non possan ire a quel punto, & volo medesimo che  
uan l'altre, onde se ne smarriscono assai, & piu facilmente danno nelle bran-  
che de gli ucelli di rapina. Vi è un'altra razza di colombi che son coro-  
nati, & questi crescono in maggior quantità, & son piu piaceuoli dell'al-  
tre, però così queste come tutte l'altre che sono di natura piaceuoli, &  
manse deono esser tenute in casa. Sono i piccioni di poca spesa, & di mol-  
to utile, che quanto alla spesa come ho detto. Oltre di cio couano molte  
volte, che tale ue ne sono, che couan l'oue, & cauan figliuoli sei, & sette  
volte l'anno, & altre piu, & altre sono che tutto l'anno gli fanno, eccet-  
to quando è il gran freddo, che non è ucello di sorte alcuna che tante uolte  
faccino l'anno, come questo, & piu le casareccie, che quelle di colombari, &  
piu quelle di colombara, che le saluatiche, & sempre procurarsi di empir  
le

le palombari di quelle colombe, & piccioni che son nate nella Primavera, che è di Marzo, Aprile, Maggio, che quelle che nascon di State son molto peggiore, & similmente quei che nascon nell'Autunno che son deboli per far razza, & quei che nascono in tempo caldo vaglion poco. per la maggior parte le femine fan due uoue, & qualche uolta tre, ma l'un di essi non val nulla, & de i dui l'uno esce maschio, & l'altro femina, & poche errano, & se questi dui si lasciano insieme per far razza, piu moltiplica no assai che se non fossero fratelli, & piu si amano, & il primo ouo che nasce è maschio, & l'altro è femina. Et percioche è molto difficil da conoscere qua' di essi sia maschio, & qual femina, è bene che si lascino così accompagnati, come son nati, poi che come ho detto nascon maschio, & femina. I maschi, & le femine faticano molto in generare, & far nascer figliuoli, & stanno anco presenti nel nido molto tempo. Nel tempo che allenuano si dà lor dare ben da mangiare, che quanto piu hauranno abbondanza tanto migliori crearanno i piccioncelli, & piu grassi, & perche si empia ben la colombara dice Palladio che è bene di dargli da mangiar molte volte del comino & anco anici, & miglio che ui concorrono molti colombi l'un guidato dall'altro. Nella state nō è necessario di dargli molto da mangiare, perche allhora essi trouan da mangiar in tutte le bande, massimamente quando si è metuto il grano, & è la stoppia ne i campi, & per quel tempo vsi di dar lor da mangiar uerso il tardi, acciò con l'uso del cibo tor ni alla colombara, & quando non creano è buono ogni cibo che se gli dia grano, orzo, faua, & simili legumi, & mai gli si dia mellega che fa, che non creano tante volte. Parimente quando allenuano non se gli dia da mangiar orzo che non lo possono inghiottire, & dar à palombini, quando si muo ion di fame. fan grande errore coloro che gli dan grani di uenacci à quel tempo, che cō essi si disperdono, come le galline, ma sono buone per il tempo che fan l'oua che è nel tempo dell'Inuerno. Et se se gli dà ben da mangiare di altri cibi non anderanno à buscar uenaccie, che piu le mangiano per fame, che perche gli sappin buone ne che lor dien buon sapore, che piu conuarebbon senza esse con altro cibo. se se gli dà orzo duro fan uoua assai, & il medesimo auuiene nelle galline. Nell'Inuerno si può tener serrata la colombara, & quini se gli dia dentro da bere, & da mangiare. Siali acqua per bere molto chiara, & in modo postagli che non la possano imbrattare. Et perciò che quando son nieui, & aspre gelate non trouano da mangiar nel tempo dell'Inuerno, & alhora se gli fa scoperte con uenacci, & se gli mette da beccare robba assai in molte bande per prendergli, è bene che nel cortile che si fa à torno ò presso la colombara se gli metta della paglia di grano insieme con qualche spiga, & grani di frumento, & di orzo, perche

quini



quiui si trattengono in scauar la paglia, & vengono mangiando alquanto. & riuoltando, & spogliando le spighe, & questo riuera che non sian colti fuori al laccio. Nel tempo che crean figliuoli il cibo di maggior nodrimento è il miglio ò panico, perche con essi ingrassan molto i piccioncelli & molti usano, quando sono alquanto granticelli di pigliarli, & darli loro da mangiare appartatamente, tenendone molti insieme in un canestro con paglia, & perciò che essi non san mangiar da loro istessi, gli si danno in bocconi si come io dissi delle galline. In Roma si ingrassano secondo che io ho veduto imbeccandosi con bocconi sopra un bastone spesso bagnandoli. In questo modo si ingrassano assai bene, ma assai meglio ingrassan sotto le madri, & perciò conuien di dargli piu da mangiare, perche tanto tempo mantengono i padri i figliuoli, fin che escono a uolare, & nel nido ingrassan piu. Et per questa causa alcuni gli spezzan le gambe. & questo ha da far'si quando sono grandicelli, & che i padri hanno abbondanza di mangiare, accio che dien ben da mangiare a figliuoli. Altri solamente gli pelano qualche piuma di un ala. & cosi non posson ne uolare ne uscire del nido, perche spezzandosegli quelle gambette cosi tenere gli dan gran dolore, & non è cosa che piu affiacchi, & indebolisca che il dolore, ma secondo che dice Columella quel dolore non passa senza dolore. Altri gli ligan le gambe, ma con questa ricetta poco ingrassano, che sforzandosi di sciogliersi uengono a far gran fatica, & indeboliscono. Se à piccioncelli che si allieuan, come ho detto senza madre se gli da il medesimo miglio ò panico bagnato prima tre, ò quattro hore in acqua melata, si ingrassano assai piu, & diuengono piu saporiti, ò impirgli i gossi con buon grano tenero. Ma sempre per la razza lascinsi quei che nascò nell' Primavera, che sono assai migliori. E perche i colombi habbin che mangiare, & scauar qualche poco, & quiui trattenersi, & non uadan fuori à cercar da mangiare, doue sien presi, & morti, è bene che oltre il gittargli paglia, & grano nel cortile della colombara si semini similmente, ò frumento, ò orzo, ò qualche altra picciola semenza, pur che vada poco sotto la semenza, & sia poco coperta accio che la possan essi ritrouar presto, che quelle che stan ben sotto terra non le possano poi cauar fuore. Questo è quanto al cibo, & al nodrimento, & se gli dia da mangiare due volte il dì, massimamente quando si nodrisce una la mattina, & l'altra la sera, perche l'una stanno un tempo sopra l'oua, & l'altra in alto, dico un tempo i maschi, & un'altro tempo le femine. Deue sempre colui che ha il gouerno della colombara entrarui ogni jettimuna solo per riuederle, & por mente al bisogno di esse per rimediarlo, & de se entrarui quando i colombi sono usciti, & non sono nella colombara, che la mattina & ju uer il tardi, che à mezzodi vi si stan per

per il caldo, & l'entrarui da loro spauento. Se ui entra qualche serpe, piglisi, ò con qualche laccio, ò uccidasi con balestra. E buono di porre perciò una brocca alla bocca del buco con esso un piccioncello, che entrando per esso non potrà poi uscire. Se trouerà qualche piccioncello caduto dal nido rimettauelo, & trouandone morti, gittigli fuore. Et quando entrerà gittigli qualche cosa à mangiare, perche con questo gli piglieranno amore, & lo conosceranno ne si spauenteran da lui quando ui entrerà una altra uolta. Si porrà a mente di quelle colombe che creano, & di quelle che sono sterile, & quelle potrà mettere à ingrassar in qualche camera seruata ò venderle, & ingrasseranno molto bene mettondosi in qualche luogo ben caldo, & alquanto oscuro che non habbia piu lume di quanto gli basti per poter mangiare, & bere, & habbia i suoi repostigli da dormire ben alti & sopra tutto tengasegli ben netto. Quiui dialegli beccare grano netto sans frante, & mellega cotta ò bagnata in acqua melata, & perche qui è al proposito di dirlo, è da sapere che quiui si può con piccioni ingrassare anco tortore per hauerle poi à uendere che elle ingrassan molto, & son di gran prezzo, & mai ò per marauiglia generano essendo prese, & quella è la causa che ingrassan tanto, & ingrassano assai piu di Giugno, & di Luglio che in alcuno altro tempo dell'anno, & alhora son esse migliori. si pigliano queste tortore ò con rete, ò con lacci, & subito si mettono nelle camere doue si voglion tenere che sien ben calde, & nette, doue habbino le sue pertiche da dormirui. Non han da esser la camera molto chiara ne molto grande, acciò che non possan volar molto. Se gli ha da tenir quiui acqua netta, & fresca, & ben da beccare, & ancora che col gran di frumento ingrassin molto, ingrassan tuttauia piu col miglio. Columella, & Pietro Crescentio dicono che deue essere asciutto, & Palladio uole che sia bagnato con acqua melata, ancora che non han da esser sempre, & sian ben mantenute, & gouernate, perche ingrasseran molto, maggiormente nel tempo di State, & dell'Autunno, che nell'Inuerno ancora che piu se lor dia da beccare smagrano se non ha luogo molto ben caldo, ma se son tenute ben calde, & ben nette diuentano cosi grasse che di grassezza si pelano, & bene è che col pasto che se li dà se gli metta qualche scudella di arena che molto si trastullan di essa, & per questo spesso ne i luoghi arenosi son esse, perciò spesso prese ne i lacci, & con lo sterco di esse congiunto con quel de i colombi. Ma se molte volte l'Inuerno se gli da pane bagnato in uino ingrassan piu che con alcuno altro cibo. Sempre per ingrassar si han da eleger le giouani che le vecchie non ingrassano, si conoscono le vecchie dalle giouani dall'hauere la polpa del pie piu dura, & i piedi piu rossi. E uiuanda molto saporita se son grasse, & confortan molto oltre che da gran sostanza,

li & restringe



L I B R O

Et restringe il uentre, Et perciò conuengono molto à quei che han flusso di uentre. E questo ucello specchio di castità, Et grande essemplio delle donne, che dopo che muore il maschio, la femina non si congiunge piu con alcun altro, Et anco è comune opinione, che in segno di uedouezza non si posa mai piu in albero uerde. Han le colombe alcune infermità, ma la principale è la persecutione che han da gli ucelli di rapina, i quali si ha da procurar di ammazzare, Et appicarli iui uicino, che col timor della pena non ui uengon gli altri. Han pedocchi, Et per questo è il rimedio la nettezza così della colombara, come de i nidi, Et abbrusciar qualche cosa odorifera, Et parlar in essi nidi oprando quel che io dissi circa il rimedio de pedocchi delle galline, si cecano parimente qualche uolta, Et gli nascono alcune uerole o granelli in testa, Et à quelli che le hauranno, lieui negli acciò che non le attacchino all'altre. I colombi di colombara uiuon fino à otto anni, Et il medesimo fan le tortorelle, ma quelle che si alleuano in casa son di piu lunga uita che uiuon quindici, Et uinti anni, Et anco trenta, Et talhora quaranta, Et son anco buone, Et atte alla generatione fino alli quindici anni, Et sempre guardano la compagnia con gran fedeltà che ancora che stieno insieme, non se mescola niun maschio con la palomba altrui, Et se pur talhora son uedute far qualche adulterio, son castigate, Et battute da i maschi. Così gran pensiero ha il maschio, come la femina de i figliuoli, il che accade in pochi animali. Non han questi ucelli fele, sono messaggieri di pace, Et fu parimente fidel messaggiera la colomba, quando dopo il diluuio Noè la cacciò fuor dell'arca, che tornò cò un ramo verde di oliua in bocca. Et in molte case seruono hoggidi ancora per messaggieri, che chi vuol che in casa sua si sappia quel che si fa, porta con seco una palomba delle piu vecchie con esso lui, Et le liga una lettera, Et la scioglie, Et torna à casa, come si legge in Marco Antonio Sabellico essersi fatto nello assedio di Tiro, Et in molte altre historie, perche naturalmente se ne uanno, Et tornano al luogo, doue sono creati. Sono ucelli molto compagni fra loro, Et han gran piacere della compagnia de i pauoni. Son di gran sustanza, Et le casareccie assai piu che quelle di palombara, Et aiutano molto all'atto del generare. Et piu i piccioncelli giouanetti prima che uolino, che le saluatiche non han quel calore che han l'altre, Et perciò non dan à questo tanto aiuto, come l'altre, si come dice Martiale. Sono i piccioncelli caldi, Et humidi, Et il mangiargli è con alquanto di agresta, Et in questo modo sono buoni per qualunque sorte di complessione, ma le colombe vecchie non son molto grasse, ne son buone da mangiare, Et danno in oltre cattiuo nodrimento al corpo. Dice Platina che se si piglia un piccioncello, Et si ammazza, Et pela, Et se gli cauano l'interiora, Et così sia tenuta

un

un giorno, & una notte in aceto forte, & poi si riempion con specie, & buona herba, & tutto insieme sia cotto, & arrostito ò lessò, che si troueran l'ossa così tenere, come se non ne hauesse niuno. Il sangue della palomba; & maggiormente del piccioncello cauato sotto l'ala destra, & gittata ne gli occhi mitiga molto il dolor di essi, & il sangue sparso in essi, & ogni rossore, & perche i piccioncelli son molto caldi è bene di affocargli in acqua fredda, accio che temperino quel calore.

## De i pauoni.

## Cap. 36.

**S**I conuengono i pauoni piu à persone di città che ad Agricoltori, & la-  
suoratori di campi, ancora che se si vsa in essi buon gouerno, & mante-  
nimento sieno secondo l'arrene di maggior utilità che nò son le galline per  
esser essi per la lor bellezza, & uaghezza di grande stima, prezzo, & va-  
lore, ma credami ogni lauoratore di campo, & anco chi cerca di guada-  
gnar che piu presto han da tenere piu galline che pauoni eccetto se non lo  
fa per uendergli à i golosi, & ghiottoni del tempo nostro, che nel resto piu  
son di spasso, & di piacere che di utile. La uista di essi è così notabile, &  
bella à tutti che solo per essa son degni di esser tenuti nelle case de i grandi  
& ne i monasterij, che la bellezza di essi piu pare esser celestiale che terre-  
na, tanto che è proverbio fra le uecchi che questo ucello uenue dal para-  
diso, & penso anco che i primi che vennero in queste parti fossero di quel-  
li che portò l'armata del Re Salamone da Tarsis per cosa nuoua, & dopò  
si uennero à moltiplicare, come hoggidì porta l'armata dell Imperador  
nuoui animali dall'Indie. Ricercano doue si han da gouernare, & tenere  
larghezza, & spatio di campo che dentro delle città, & luoghi habita-  
ti malamente si possan tenere, ancora che dopò che sono alleuati ui di-  
uengano buoni. Sono ucelli di lunga uita, che uiuono i uenti, & vin-  
ticinque anni, massimamente i maschi. Solamente si ha da procurare, che  
se le pauonesse creano, & couano nelle possessioni di fuore di guardarle  
molto dalle volpi, che molte uolte si gittan sopra l'oua in campagna. Et  
per questo in Italia si usa di crearli presso la marina in alcune isole den-  
tro il mare doue non possano entrar uolpi, ma doue è una tal comodità  
procurisi, & habbia si gran uigilanza in esse, & perche i pauoni inferue-  
rati da lussuria con furia rompono alle pauonesse l'oua, elle nel couare si  
nascondon da essi, & se ne uanno in qualche macchia, però è necessario, che  
quando si acchiocciano sieno poste in luoghi nascosti da i maschi, & anco se  
stan senza maschi creano molto bene i figliuoli, & con piu diligenza non  
hauendo impedimento alcuno, & si occupan totalmente in esso crear, che

Colu.lib.9.  
cap.11.  
lib.10.c.11.  
lib.11.c.11  
Aris.lib.6.  
cap.9.  
Var.li.3.ca.  
4.6. & 9.  
Pal. lib.10.  
cap.22.  
Cresc.lib.9.  
cap.95.  
Pal. lib.1.  
cap.27.  
Bar. lib.2.  
cap.32.  
Plar.lib.5.  
Aug.



par che offerui loro gran ubbidienza, i maschi se hanno alberi vicini, vi montano à dormir la notte, ò in qualunque altro luogo alto, le pauone stando in campagna à couar uengono à esser in gran pericolo. I pauoni si tengono per duo rispetti, ò per hauer razza, & guadagno di essi, & in questo caso si de procurare, che à ciascun maschio si diano cinque femine. Et se si fa per hauer l'huom piacere, & pigliarsi sollazzo della bellezza loro, & per adornamento di casa, bisogna che sien piu maschi, perche son essi assai piu belli. Non stia nun maschio senza la sua femina, acciò per cercar compagnia non si parta, & vada lontano. Et però doue è gran copia di essi, & che se ne allieuan molte deono esser chiamati à mangiare con un campanello, che perche essi se ne uan lontano, & molte uolte si perdono, che se alcuno ue ne manca, & così auuezzati rade volte se ne perdono, che se qualche uolta resterà di tornare è per non saper riuenir à casa. Si han da auuezzar à dormir le pauone in una camera, doue possan elle entrar per la sua porta, & sia asciutta in modo che non habbia humore, & larga, acciò che i pauoni con la strettezza non spezzino la coda, & perche molte uolte mentre che dormono le pauone lor cadono l'oua, & se danno in duro se gli spezzano, è bene perciò che doue dormono si tenga paglia ò fieno, & perche elle se ne vanno à far le loro uoua in campagna per fuggir da i maschi al tempo che han da fetare, tastisi egli se han uoua, & serrensi, perche le scaccino ne suoi nidi. Tutto il resto del tempo possono ir libere. Et perche ui sono alcuni maschi terribili, & maggior de gli altri che combattono come galli & non permettono che quei che posson meno habbino comertio con le pauone, è bene che al tempo che vanno in amore ciascun maschio sia separato con le sue femine, & perciò nelle stanze doue dormono si fanno i suoi appartamenti con canne, & in ciascuno si mette un maschio cò le sue femine che è nel principio di Febraro, & alhora non importa se non han gran largura, poi che non han code che quelle penne così spesse che vi hanno, gli cadono quando gli alberi si spogliano delle frondi, ancora che non gli cadano totalmente, & tornano à rinascergli nel tempo che cominciano à fiorire, & rinuerdirsi, & i pauoni fra tanto si nascondono in modo che par che habbino uergogna à comparire in publico così ignudi di quello adornamento. Non generano inanzi tre anni ne fanno uoua, & se ingenerano & gli fanno non son per razza, & in quel medesimo tempo incominciano essi ad adornarsi delle lor belle piume, & lor gentil code, poco tempo dopò l'hauer il maschio assaltato la pauona ella fa l'oua, & gli fa à tre, ò quattro dì. Cominciano à mescolarsi il maschio con le femine nel principio di Febraro, & se in quel tempo se lor da saue dure calde han piu

uirtù da generare, dandosegli così la mattina prima che mangian niuna altra cosa, & ogni cinque dì se gli dia una volta così alle femine, come à maschi, ma nel tempo del couar oua, separinsi i maschi, & non sieno le femine perciò di meno di dui ò tre anni, ne molto vecchie. L'oua perciò son migliore di pauone di mezza età che di giouane, ò vecchia. Ma acciò che le pauone couino piu, è ben che l'oua le couino le galline, che così disoccupate da questo fetano tre uolte l'anno. Ma la prima sì come sono piu uoua così migliori escono i pauoncini, che piu san la prima uolta che la seconda. & piu la seconda, che la terza. Ma à questo effetto conuien di cercar galline grandi, & di grande ale che nella grandezza assomigliano molto alle pauone, purché non sien certe gallinaccio sproporzionate, & grandi, che queste non couan bene i polli, & quanto piu presto si può mettansi alle galline (perche come dissi nell'oua delle galline) freschi perche piu presto ne escono i pulcini, & piu presto sono couati che de gli stantini, & son migliori pulcini. Si couano l'oue delle pauone uintisette dì, & chi uolese uoua di pauone così por sotto le galline uì deue metteruene insieme anco qualche uno de i suoi, diece dì dopo che le son messe sotto quei della pauona, che tutti poi nascono insieme in un medesimo tempo. Ma percioche son l'oua delle pauone molto grandi e la gallina (come si disse nel trattato delle galline) non le possono ben circondare, & ben coprire è bene che se gli uoltati da chi ne ha cura qualche uolta, & sien signate dall'altre con qualche cosa accioche sappia qual sono, & da qual banda gli ha messi, & se gli ha uoltati la gallina, & quali ha uoltati, accioche uolti gli altri, che non han uoltati, & che gli scaldi ugualmente, et se gli dia bene da beccare uicino al nido, accioche non si allunghino dal nido per beccare, & si raffreddino l'oua. Et circa questo del couar oue, ò sieno pauone, ò sieno galline, pongasi mente à quel che si disse nel couar delle galline al suo capitolo. Essendo già usciti i pauoncini si han da sciungargli del sudore, & humidità il primo giorno, & il dì seguente se gli dia orzo spezzato, che ogni grano sia partito in quattro, ò cinque quasi come trito. In Italia si usa molto, & chiamasi farro di orzo, se gli ha da dare bagnato in uino bianco per quattro ò cinque dì, & dopo diasegli alquanto di porro ben tagliato che gli è molto buono, ma sia poco, & diasegli poche uolte, accioche non gli torni in tossico quel che se gli da per sanità, similmente alquanto di giuncata di latte bene espremuta dal siero, che il siero le fa gran male. Et già che sono grandicelli diasegli suppa in uino, ò gambari senza scorza ò carne cotta minuta. Et accioche una gallina non si stia occupata con quattro ò cinque pauoncini se ne deono dare alla miglior di esse che creano bene fino à quindici ad allenare, che ancora che Columella dica, che ne possa menar uinticinque, son troppo. De-



uonsi i pauoncini cauar qualche volta in compagnia in dì chiaro, & sereno con buona guardia de i nibbi, & altri vcelli di rapina, tenendosi ligata la madre. Si allieuanano molto buoni se si sotterrano ventri di vacche, & pecore & cose simili così piene con i suoi sterchi, & dopo che sien inuermeniti, diansegli quei uermi, & con carne cotta & trippe si pascono molto bene, & parimente con i uermi, & ombrici cauati dalla terra. Non si faccian caminare molto, perche gli nuoce il molto caminare, fin che vengono crescendo, & sequestrinsi da i luoghi doue le galline allieuanano altri polli minori, perche vedendogli le galline maggiori de i figliuoli, & piu belli abborriscono i proprii figliuoli ponendo amore ad essi. che vedendolo poi non riuscir simili à quei bei pauoncini lasciano di allenargli. Le infermità che hauranno curinsi come quelli de i pulcini già detti Infermano molto quando lor nascono in capo quelle piume che lor uengono in forma di corona, perche lor dan gran dolore come à fanciulli quando nascono i denti. I pauoni sogliono spezzare l'oua alle pauone, accioche non si occupino à couargli per hauerle piu expedite alle volontà loro, & anco abborriscono i figliuoli pensando che non sieno suoi fin che lor nascono le piume in capo. Dopo che son già grandicelli se gli può dar à beccare gran di frumento, orzo, & qualunque altra cosa. pur che non sia centeno, & diasegli à bere acqua netta, & dopo che i pauoncelli sono di sette mesi si deono metter à dormire insieme con i pauoni nelle sue pertiche, & se essi non possono montarui da loro istessi, poi ganuinsi con le mani che fa lor male dormir in terra. Son gelosi i pauoni, & molte uolte quando uogliono saltar addosso alle pauone, di gelosia affronta qualunque truoua innanzi. maggiormente contra fanciulli picciolli. Mostrano l'amor loro, & voglia di lussuria quando fan le sue rote che si mirano molto & pauoneggiano. Son vcelli uanagloriosi molto, & che si stimano assai, & se son lodati ò mirati molto fanno le ruote come dicono questi dottori, & conoscon questo, perche quando non hanno quelle piume si nascondono, & non compariscono inanzi la gente così come in altro tempo, Sono i pauoni migliori per la diletatione & bella uista che per mangiare, che la sua carne, se ben al gusto è soaue, & tenera, è graue, di poco nodrimento, & dura digestione, & anco genera molto humor melanconico, & per mangiare uogliono esser giouani. La carne d'essi si conserua meglio che alcuna altra, come dice Augustino nel libro de ciuitate Dei. De i pauoni maschi, dice Bartolomeo d'Inghilterra nel libro della proprietà che han uoce di diauoli, la testa di serpe, passeggiar di lardo, & coda di agnello. Fanno gran male à tetti. Lo sterco di essi doue ne è gran quantità raccolto ne i luoghi doue dormono, & mescolato con quei delle galline ò palombi è buono per il laor della terra, si amazzano bene senza

senza sangue mettendosegli aco, d'altro ferro nel capo, & voltandosi di sotto che il sangue corra al basso, ma è meglio con un bastone rompergli improuisamente la testa.

Dei porci.

Cap. 27.

**C**hi uuol sentir strepito compri porci con tutto ciò sta male al contadino, & agricoltore comprar carne di porco al macello. Il buon lauoratore deue tener porci d'ammazzar in casa, & anco da vender à coloro che vi non nelle città, che ancora che sia l'alleuargli fastidiosa cosa, è peggio il non ne hauere massimamente che vna delle cose che (come io dissi) arrichisce il lauoratore è il crear de gli animali, & questo è il principale se vi si usa buona diligenza, oltre di ciò non è carne che faccia così abondante la casa come la carne salata di porco ne che dia tanto nodrimento alle persone, & chi ne uorrà bisogna che vi si fatichi. Sono animali che ingrassano marauigliosamente, tanto che accade molte volte non potere leuarsi in piedi ne anco maneggiarsi. Douendosi alleuar in casa per mangiare deue esser in luogo serrato, caldo, & forte, che col grugno disfan molto le mure, se si tengono fuori facciasegli le loro stalle calde, & che sieno bene asciutte, dellequali parlerò piu abasso, sopra tutto conuiene che non si tengano in casa se non serrati per esser essi di natura che sempre fan mal, che destrugono, mangiano, & consumano ogni cosa insieme, & sono in oltre pericolosi per le creature, che auuien talhora di mangiarsi le creature nelle cune, & anco per tor loro il pan di mano mangiargli la mano, & dietro essa tutto il corpo, & non è marauiglia che si mangino i figliuoli altrui, poi che si mangiano i suoi istessi. Hor deonsi tenere così serrati, d'appartati che habbin che mangiare, & non faccin danno, d'chiusi in modo che ancora che voglian non possano, & acciò che i porci che si tengono in casa non guastino, & disfacino i muri col grugno è bene di mettergli al naso certi anelletti di ferro d'tagliarli alquanto del grugno di sopra.

Var. lib.2.  
cap.4.  
Colu.lib.9.  
cap.90.

Quali deono essere i verri, & quale le troie per far buona razza de porci.

Cap. 28.

**P**er la maggior parte così ne i porci, come ne gli altri animali si affimigliano piu i figliuoli à i padri che alle madri. & perciò ne i porci si deue procacciar il uerro molto eccellente, ilquale debba hauer questi signali, & questa età. Ha da hauer il mustaccio corto, & largo, il collo largo, & grasso, la coda larga il uentre basso, corto di piedi, gran nati-

Colu.lib.8.  
ca.9. & 10.  
Pal. Febb.  
cap.27.  
Var. lib.2.  
cap.4.

Il 4 che,



che, & larghe, & i lunghi sono buoni che fanno la razza grande, & di buoni perfutti, tutti di un colore, deono esser molto lussuriosi, & se il paese è freddo sieno pelosi, ma se è caldo sia come si vogliano. Se son biachi son molto buoni, & molte uolte si empregnano le troie di porci saluatici, & chi di questa razza può hauer verri l'haurà molto singolare che generanno maggior figliuoli, & miglior carne. Non hanno altro difetto i tali uerri se non che sono braui, & non lasciano che altri assaltino le troie. Sono buoni per doue sono pochi verri, & se il uerro haurà gran tette, come dissi del becco sarà tanto migliore, & ancora che i verri dopò l'hauer otto mesi, & anco innanzi segliano montar le troie procurarsi di menargli con i maschi castrati, & con le femine, acciò che non comincino a montarle prima che habbino un'anno, & perche la razza che si genera innanzi che habbia il maschio l'anno, riesce picciola, & di poca virtù. Sono buoni fine a tre anni, & non passano quattro, & se cominceranno a generare innanzi gli otto mesi non passeran tre anni che saran vecchi, così riesce la razza minuta come de i giouani. Dopò che hauran passato questa età castrinsi acciò che ingrassino, ma la carne di questi tai porci è cattina, dura, di cattiuo sapore, & cattiuo odore, che ancora che sien castrati lor resta nondimeno uiuol l'appetito della lussuria, & montano addosso alle troie. Del numero de i verri dice Marco Varrone, che per ogni uerro si han da dare diece troie che uno che ne ha cento ne mette diece ma se son molte han bisogno ogni quindici femine d'un maschio del medesimo colore, & del medesimo pelo, & hanno da esser le femine grande uentrese di gran tette, & molto larghe di persona, & han da esser di buona razza, & quanto han piu tette son migliore, che quelle di buona razza han dodeci tette & a esser buone han da partorire non meno porcellini di quante tette hanno. Han da esser le femine di buona età, che non sieno impregnate di mentempo che di uno anno, & anco coprendosi di uenti mesi ueniranno a partorire di due anni, & i figliuoli in questo tempo saran grandi per hauer la madre già forza, & sustanza per potere allouare, & se partoriscono di meno di un'anno & mezzo, non si allieuiuo piu los lechones del primo parto che riescon deboli, & molto minuti, di quanto sieno per mangiare, che sempre al primo parto della porca gli partorisce piccioli, maggiormente essendo di tenera età. Viuono ben le femine fino a sette anni cioè che fine a questo tempo san figli, & ancora che da li in poi possan partorire con tutto ciò non è buona razza. Et anco le piu uechie si fanno piu feroce. Et perche le porche partoriscono due volte l'anno, che quattro mesi uan pregne, & dui allattano, è bene di saper compartire il tempo dello impregnare, acciò che in tutte due volte uengano a riuscir buoni. Vero

è che

è che sempre hanno il uantaggio quei che nascon di Maggio, ò quasi in quel tēpo. Alcuni sono che usan di condur sempre i verri insieme con le scrofe, & di continuo han razza nuoua, ma è molto meglio che uadan separati, & che al tempo che han da montare le scrofe per duo mesi prima si dia lor ben da mangiare, accio che habbino piu forza. Il buon montar delle scrofe è nel principio di Febraio, accioche uengano poi à partorire in tempo che sia molta herba, & i porcellini uengano à goder ben delle spighe delle stoppie. Ma similmente sarà vn mese prima che sia in principio di Gennaio, questa è la piu perfetta creanza di porci, che quelle che impregnano nella State uengono à partorire nell Inuerno, & gli partoriscono minuti, & fiacchi, perche non han da mangiar ne le madre ne anco i figliuoli. Le asfissi san molto il dolor delle poppe per il continuo poppare de i porcellini, & anco il freddo da lor gran noia, & per questa cagione quelle che partoriscono d Inuerno ( se il paese non fosse molto caldo ò hauessero ben da mangiare ) deono hauer ben da mangiare ò si han da tener serrate in luogo caldo, ò uendansi ò manginfi, che piu uale che l huom si prenaglia in qual che cosa di esse, che di sustantiare le madri & che al fin si muoiano. Molte uolte per non essere i porcai pratici quantunche le scrofe sieno montate non restan però pregne, che dice Aristotele che non si ha da consentire che il uerro monti la scrofa fin fin che elle non habbia le orecchie ben calde, molto pendente, & passite, & per poter hauerfi questo segno, non si deuue tagliar le orecchie alle scrofe di razza, che fine alhora non concepiscono, & se prima la monta il uerro si stanca, & indebolisce molto, & ella gitta fuori la sēmenza, così la porca non si impregna, ò impregnandosi riesce la razza molto fiacca. Quando le pecore uanno in gelosia bisogna fuggir da esse, & in particolare conuiene che se gli discostino molto i fanciulli, perche son molto terribile in quel punto, che molte volte uanno ad afferrargli, & gli fan danno, & mal grande. Nel tempo che son pregne le scrofe si deono da esse sequestrare i uerri, & quando partoriranno habbisi auuertenza di lasciargli tanti porcellini ad allattare quati ne possan ciascuna di esse allenar senza riceuer danno, & piu se le ne puo lasciare, quando partorirà la State che quando partorisce l Inuerno per hauer in quel tempo piu da mangiare. Et sopra tutto se gli rompano i dentoni che con essi non possono poppare, & uengono à morir di fame. Deuesi anco procurare che nel tempo del partorire, le femine non sien molto grasse, che essendo così grasse hanno poco latte, & nel tempo del partorire, si deuue appartare ciascuna porca da se, che l una non stia con l altra, che quando stan molte scrofe così insieme aduiene, che l una si mangia quel che ha partorito l altra, & spesso aduiene ancora che la propria madre si magna i proprij



L I B R O

Proprij figliuoli, per questo è necessario che ha quelle che han partorito sia dato molto ben da mangiare, acciò con la fame non vengano à mangiar si i figliuoli, & non è da marauigliare se questi animali si mangiano talhora i proprii figliuoli poi che le donne si truoua hauer fatte il medesimo, si come dice Hieremia ne i Treni, & racconta Iosepho historico nel libro che compose della destruttione di Gierusalem fatta da Tito Imperador Romano. Et è per questo necessario che ciascuna porca se ne stia in quel tempo nel proprio appartamento fattole a questo effetto, & nella stalla, dellaqual conuen di parlare hora come debba essere fatta. Questo bestame è di sua natura molto frigido, & quando il freddo è grande si ammontonano l'un sopra l'altro, in tal modo che assuogano i piccioli. & molte uolte auuiene anco che si assuogano i grandi, onde è necessario un luogo appartato per i piccioli. & con la scrofa ciascuna con suoi figli, ma si han da far questi appartamenti in luoghi asciutti, & molto caldi, perche una delle cose che son molto necessarie, perche elle si alleuino, & ingrassino è che sieno in luogo caldo. & bene asciutto, sieno quelle stanze nelle stalle poste alla fila una dopo l'altra sotto un portico che non si bagnino, & per ogni porca che ha da partorire ne sia una, & quini si auuezzino a stare, perche vi partoriscono. alcuni le fanno di legno con la terra sopra molto ben coperta, & altri di mattoni, altri di pietra secondo che l'huomo vuole & che può, & sono ancora alcuni altri, che di sopra le fanno scoperte per piu liberamente poter mirare le scrofe, & porcellini, ma di sopra vi metton una rete di legno o qualche altra cosa, acciò per quella apertura non entri animale alcuno dannoso. Questo è per doue sono portici che quelle che non han questa difesa han da star tutte serrate da un buco impoi, come ho detto habbino un respiracolo doue gli entri aere, acciò non si assuoghino, il che accade molte uolte. siano tanto larghe che le porche si possano ben riuoltare con grande ageuolezza con suoi figliuoli, & habbino le sue porte o portieri, per hauerle da serrare, che molte uolte se sono aperte, in campagna si auuezzano i lupi, & le uolpi à mangiare i porcellini, & anco i mastini, & dalla banda di sopra sia un buon pertugio, ilqual sia serrato con qualche cosa per doue il porcaio possa soccorrer qualche porcellino se la madre se gli gittasse sopra, o contarli per veder se gli ne manca alcuno, et anco molte uolte le porche con l'amor de i figliuoli non escono à mangiare, acciò che per quini si facciano vsire, & acciò che niuno de i porcellini eiscano fuori ancora che la madre esca a pascere. è bene che l'ombrale di essa stanza sia tanto alto che ancora che ella esca non possano vsire, perche con l'amor de i figliuoli ancora che vsisse à pascere tornerà a pascere subito, che se alcuno esce con la madre se ne va ella con esso, & gli fa male nel caminare,

re,

re, & gli altri restano morti di fame. Queste stanze, & porcili deono esser tutte esposte al Mezzodi, & è necessario di nettarle ogni settimana del suo letame, & mettergli paglia netta, ò se è d'inuerno letame di stalle molto asciutto ouero paglia. Ma nel tempo della State sia paglia, che questi animali ancora che sien brutti uogliono con tutto ciò hauer le stalle che sien molto nette, & quel che di essi porcili si cauerà, mescolato con altro letame sia buono per gittarlo ne i campi. La razza di certi porci bianchi è molto frigida, & perciò conuiene che se gli diano stalla ò porcile ben calda, son questi tai porci di natura famelici, & per essi particolarmente & per tutti habbisi molto letame, & molta paglia, che nello Inuerno essi se ui possano sepellire, & per l'Inuerno se sono molti, habbinsi duoi ò tre appartamenti nella stalla, laqual sia ben calda acciò che non si gittin tutti ammòtonati insieme, onde si affuoghino, & in questa stagione à niun patto si lascin dormire al sereno per il medesimo rispetto, perche indeboliscono, & pongasi ben mente, che non si mescolino i porcellini ad una scrofa con quei dell'altra à poppare che ne auuien lor gran danno, ne ciascuno ha da poppar il suo latte, che le scrofe dopò l'esser così infantate lasciano poppar così i figliuoli altrui come i suoi istessi. Dopò che hauran partorito lascinsi alla porca al più fino à otto per alleuare, & sono anco troppo che à una porca ordinariamente sono assai sei se è gagliarda, & se è debbole solamente quattro, & sempre seruisi ciascuna madre con i suoi figli, come si è detto appartatamente, & per conoscer quai sieno di una madre facciasi il medesimo segno à i porcellini che si fa alla madre, facendo segnali differenti fra l'una, & l'altra madre fin che essi sieno così grandi che sappia ciascun riconoscer la madre sua. han da poppar duo mesi, perche dopò si comincian di nuouo à riempregnar le madri. Quando ha partorito, diasì lor ben da mangiare, acciò che habbin molto latte massimamēte nel tempo dell'inuerno, quando non han ben da mangiare in campagna. è lor buono l'orzo bagnato in acqua, & à porcellini si ha da dar fin che uengano grandicelli frumento cotto, ò duro una caldaia sopra il fuoco, che il crudo gli fa uenir flusso di ventre, come dice Varrone ò mellega cotta, ò semola bagnata, & se fa buon tempo cauisi à pascere qualche poco di herba con le madri nel tempo della State nelle stoppie, & dopò che sien grandicelli appartinsi tutti insieme, & da per loro senza la madre conducansi à pascere, & similmente dormano da loro istessi, che se si lascieranno insieme con le madri, ancora che habbin mezzo anno tetteranno così si asciugheranno le madri & torneranno à impregnarsi di nuouo. Ma sempre prima che si uadano à pascere, diasegli qualche cosa à mangiar di casa massimamente nel tempo della Primavera quādo è l'herba bagnata dalla rusciada che gli fa danno, ò l'Inuerno



L I B R O

l'Inuerno la gelata che gli fa uenire il mal della milza, & infermano molto. è bene di dargli puliglia d' di semola, d' di farina di mellega, d' mellega cotta, d' di farina di faua, con lequali ingrassano molto, d' faua cotta d' qualche altra cosa, & se si ha mandria grande, i porci quando il porcuro gli caccia fuore a pascere se sono tutti di un padrone, iui gli si darà mangiar queste cose doue si menano a pascere, chiamandogli con un corno, & allo uscir del luogo gittigli, d' orzo, d' ghiande d' qualche altra cosa, che con la gola d' quella cosa niuno resterà in casa. Nel tempo dell' inuerno non si deon cauar fuori a pascere, fin tanto che la rusciada d' gelata sia ben disfatta. Nella State di notte si possono lasciar andare per la stoppia, & la mattina, & al tardi, & quando fa gran caldo conducansi alle riu de i fiumi, d' ruscelli di acqua d' fonti doue beuano, & si riuoltino nell' acqua & fango, che con questo si consolano molto che son animali che ardon molto & son molto calidi, & quando il lupo se ne porta qualche porco sempre nel tenerlo afferrato per i denti fugge verso qualche fonte d' ruscello per rinfrescarsi la bocca dal gran caldo, che ve gli ha causato la carne d' esso porco afferrata. In modo che il porco vuole acqua, & fango, & luoghi humidi, & con molta gramigna, & dopo che sia vendemiato si posson metter nelle vigne, fin tanto che vogliono cominciar a far gli occhi, & a gittare, che essi veranno a ricener con ciò grande utile, & le vigne maggiore, che per cauar essi le radici della gramigna che tanto gli piacciono, vengono a scauar molto la terra, & vengono come a zapparla, & tritarla. Ricercano luoghi humidi doue possano escauar dalla terra vermi, & lombrici, & doue possan continuamente riuoltarsi bene. & è buono per loro selue doue possan ir ruminando castagne cadute, ghiande, poma saluaticchi, pera, & simili frutti, che molto gli ingrassano. Quando ne i rughi son le more, essi ne mangiano assai volentieri, & quando non son molto mature non restan di mangiarne di quelle che possono hauer a basso, ilche è lor molto utile im peroche i porci infermano molto di schiantia, & mangiando queste more risanano da questo male. è lor molto utile il mutar pascoli & ir sotto i castagneti prima che se gli ne diano, accioche se cadon castagne piu presto le mangino essi, che i cinghiali, ma parmi che sia bene di raccontar hora quel che dice Plinio delle varietà delle ghiande. Le ghiande del sughero fan la carne del porco leggiera di poco peso, tenera, & cottora, & di buona digestion, la ghianda di quercia fa la carne dura, & graue, il porco netto non così grosso, ma di buon sapore, la ghianda della rouere fa il porco grosso, & di gran peso, & la carne di cattiuo sapore. Quando se lor comincia dare ghiande di quercia non deono esser lasciati ben sattollarli la prima volta, perche gli faran male. Altre sorti di ghiande vi sono, ma queste

queste son le principali. Le scrofe quando son pregne non mangiano ghian-  
de che si sperderanno & quando lor manchin da pascersi fuore diafegli da  
mangiar di casa qualche cosa. & se sia possibile sia in farina che gli fa piu  
pro. Nel tempo dell'Inuerno poi uenacci, ma perche questi uenacci per  
rispetto del uino gli genera spesso schirantie, & se ui è anco del mosto gli  
imbriacano, è bene che sien sopra di essi gittata prima dell'acqua che gli la  
ui, i porci che sono alleuati con grano ingrassan molto, & son di miglior sa-  
pore le carni loro. Se con le farinate che se gli danno ò beueroni se gli me-  
scola di quel conciamè che auanza del criuello, mangian piu volentieri, &  
fan molta carne però non fan tanta assongia, & chi uorrà nodrir porci in  
casa pigli di quei che son sopra due anni, volendoli hauer molto grandi,  
che per bontà di carne son migliori i giouani, & se quando si cominciano à  
nodrire son deboli, ingrassano assai meglio, & lor fa piu, perciò che man-  
giano, tanto che se son tenuti tre giorni senza mangiare, & dopò se gli ne  
da in grande abbondanza, ingrassano piu (come dissi de i castrati.) Et per-  
ciò che molte uolte quei che stan così serrati, & presi con la strettezza si  
fastidiscono, & non uogliono mangiare, è bene che sieno per alquanto al-  
largati, & sciolti. Vero è che quando essi han preso carne poco mangia-  
no, & similmente quei che vanno in campagna non solamente uogliono ha-  
uer abbondanza di acqua per bere, ma anco hauerne per inuoltarui, che  
per la sete, & pe'l caldo inferman molto, come hora io dirò, & perciò è  
ben per essi di accostarsi à fiumi, ò altre acque, come ho detto. Molto er-  
rano coloro che per ingrassar porci gli ciecano rompendogli gli occhi, che  
oltre l'usar crudeltà fan che per la maggior parte muoiano. Per hauer gli  
à ingrassar bene mutifegli spesso il cibo, acciò che mangiano piu volentieri  
senza fastidirsi col mangiare un solo.

## Di alcune infermità de i porci.

## Cap. 39.

Vengono à porci certe infermità l'una dellequali è la rogna, ò raspa  
& gli vengono ò per fame, ò qualche uolta pe'l freddo, sanansi leg-  
giermente con il contrario. Ne hanno un'altra che lor crescon molto la  
milza, & fegato, & contra questa infermità gioua molto dargli à bere in  
canali fatti di tamarici, perche questa pianta ha proprietà di disfare la  
milza, & anco se un porco usa di bere per un'anno intiero in uasi di tama-  
rice quasi non haurà milza, se han febre il che si conosce, quando camina  
da i lati, & van con la testa torta poi aggirando cadono auuertasi di  
cauargli il sangue dall'orecchia contraria al lato, alqual si torcono, &  
anco salassargli una vena che han nella coda, & feriscangli due dita del  
seffo

Colu. lib. 8.

cap. 10.

Plin. lib. 8.

cap. 3.

Arist. lib. 8.

cap. 21.

Bart. lib. 8.

cap. 81.



seffo con un sarmento & dopò che sia quel luogo così ferito enfiato caui-  
gli de li anco il sangue, & dopò che ne sia uscito à bastanza, ligheseli la  
tagliatura con scorza di salce, ò di alamo, ò simil cosa, & il tal porco serrisi  
& tengasi chiuso in casa uno ò duo dì, dandosegli un beueraggio di acqua  
calda, & farina di orzo quanto uouole, se han molte pietre, & molte vol-  
te muoion di esse, colchinsi in terra, & mettasegli nella bocca qualche co-  
sa, acciò che non possan mordere, & canisi lor sangue in certe uene c'han  
sotto la lingua, & dopò che sia uscito assai sangue fregbinsi in luogo sa-  
lassato con un poco di sale, & farina di orzo. Qualche uolta uien loro  
la uertigine che si gittano in terra balordo, & dormino al Sole, & non  
muoiono, conuien che sian rimessi in casa, & non se gli dia à mangiare per  
un giorno, & l'altro dì hauran poi fame, & piglinsi radice di cocomeret-  
ti amari, & pestinsi, & diasegli con acqua che per sete se la beueran-  
no, & con essa gli uerra uomito, & gitterà molta colera, & dopò diaseg-  
li à mangiar faue ò simil cosa bagnate con salamora, & poi acqua calda  
à bere. Sopra tutto nella state, quando fa gran caldo l'abbino abbondanza  
di acqua, acciò che rinfreschino, perche in altro modo infermano, &  
muoiono. Se sono molto uecchi gli uengono le schirantie, & altre infer-  
mità graue, & incurabile, per tanto non passino i maschi di quattro anni  
& le femine di sette, ancora che possan uiuer piu tempo, & quanto sono  
piu uecchi son peggiori. A uecchi uengon molte uolte le vrrole, è ben per  
questo tagliargli le orecchie che faccino sangue, & tenergli in luogo cal-  
do, ò forarsegli con ferro. Se hauranno lupacciuoli diasegli fuogo, &  
frieghisegli bene, & gittesegli quini alquanto di calce che gli mangino quel  
la carne cattina, & gli la asciughi, & il medesimo facciasi à qualunche  
altro bestame che l'hauesse. Sogliono hauer certe infermità incurabile, &  
alhora appartinsi da gli altri, acciò che non se gli attacchino, & gli am-  
mazino prima che di esso muoiano. Se han beuuto sanguisughe se gli in  
carnan molto in capo, però si de uedere se gli escono tenendosi un dì, ò diu-  
senza bere, dopò diasegli à bere in un caldaio acqua molto fredda che in es-  
sa uscirà la sanguisuga, ma questo rimedio se gli deue far subito, che se  
si indugia, sia questo rimedio tardo, è meglio di ammazzare il porco, ò  
porcellino, quando si dubita di hauer à morire che lasciargli morir da loro  
istessi, & si uengano à perder quelle carni. Si deue auuertire che à por-  
co alcuno non si dia bastonate graue, ò con baston pesante, perche ha l'os-  
sa molto tenere, massimamente quando sono piccioli, & assai piu presto sa-  
nano di una ferita, & coltellata che se con baston se gli rompe un osso. Di  
rabbia si ammalano molte uolte, & se sarà morsicati, facciasegli il rime-  
dio che si disse de i cani, & presto, che se auuien che uengan rabbiosi solo

Iddio

Iddio può rimediargli. Se gli appostemano molte uolte alcune membra, & se se gli infiano, non mangiano, non hanno in ciò altro rimedio se non tagliarli quel membro, perche se gli ua tutta uia appostemando l'altre fin che arriva al pulmone, & muoiono. Alcuni gli pongon su l'herba chiamata lupata, ma pochi ne scampano con essa, & perciò dò per consiglio che sia meglio di ammazzarlo che aspettar di uederlo in pericolo di morire. è molto utile rimedio per quella infermità il lauarlo assai con acqua fredda. Talhora sono carichi in modo che non posson mangiare, dialegli, perciò à mangiar delle more delle fratte se se ne truouano, & bagninsi spesso con l'acqua calda salassandogli sotto la lingua. Quei che han molte pietre, & come dissi alle uolte muoion di esse, è buono di dargli à mangiar centano ò farina di esso che gli le disfa.

Del castrar de i porci, & delle porche. Cap. 40.

**E** Necessario di castrar questi animali, acciò che ingrassino bene, che altrimenti le porche partorendo non ingrassano se non poco, & i porci generando non solamente non ingrassano, ma fan carne molto dura, et scelerata. Si deon sempre castrarre nello scemar della luna in tempo che non sia molto caldo, ne anco molto freddo, et perciò dice Columella che son due stagioni per castrarre, l'uno è nella Primavera & l'altro nel fin di Settembre che son tempi temperati. Le età del castrar son molte secondo il uoler, & piacer de i padroni, che quanto son piu piccioli migliore riesce la carne loro, ma non crescon tanto ne son tanto pericolosi. Quei che son castrati grandi crescono piu, ma non è la carne loro cosi buona, & questo è se non han cominciato à lussuriare, & però è ben quando han sei mesi, ò quattro, & si castran molto bene, quando son di otto di, & che poppano, che non lo sentono tanto, ma le femine non si castran bene cosi picciole fin che non sieno di età di impregnarsi, & che habbin partorito due uolte, & come le pecorelle si habbino à castrarre, lo dirò hora. Mai si castrino porci di piu di un'anno se non quei che sono riseruati per uerri, che dopò che non sono buoni per quello offitio si castrano, ma questi oltre che conuien castraragli nello scemar della Luna bisogna appostar che sia di chiaro asciutto & riposato. Sia parimente quando essi non lussuriano, perche in quel tempo sentono essi maggior dolore, & è piu pericoloso, & fan peggior carne. Il castrar de i maschi è cosa molto facile, bisogna di appostar che sieno à digiuno, ne altro accade di farci che aprir la pelle de i testicoli, & cauargli. Columella insegna un altro modo che è cauargli amendui i testicoli per il buco, & apertura dell'uno tagliando una picciola tela che è fra l'uno

Colu. lib. 8.  
cap. 11.  
lib. 8. cap. 9.  
Virg. lib. 2.  
cap. 4.  
Colu. lib. 9.  
cap. 90.  
Plin. lib. 8.  
capit. 51.  
Anic. lib. 9.  
cap. 51.



l'uno, & l'altro, ma il primo modo è piu facile, & men pericoloso. Et quel giorno nelqual saran castrati non si faccino caminare ma deon tenerli riserrati nelle stalle ben calde doue sia molto letame, & non se lor dia mangiare fin tanto che non se gli mitighi l'asprezza alquanto di quel dolore. Se sono piccioli che poppino lor basta il tettare se sono grandi la prima cosa che se gli dia ha da essere un buon beueraggio di acqua calda con farina, & spesso, & nelle ferite delle castrature pongasi un poco di onto, & cencre di sarmenti fredda, & se son grandi sieno appartati per un mese dalle femine almeno, acciò che non le montino, perche procuran di tornarle à montare, & ancora che non generino restano verri di mala carne, & non ingrassano, & gli torna à uenir male nella ferita della castratura, & spesso se ne muoiono. Et però quantunche sien ben sani non si congiunghino con le femine. Il castrar delle femine non è piu pericoloso, & difficile ancora che à Columella non paia che si debban castrare per hauer sempre razza, ma se nascon piu femine di quelle che faccin bisogno per partorire, ò non son buone da portare allenuare, ò che si mangino i figliuoli, ò non han molto pascolo ò son già uecchi ò per molte altre cause che muoiono al suo patrone, è ben di castrarle, & perciò sapere il modo. I tempi che io disse guardinfi piu per castrarle, han da star duo di senza mangiare, acciò che habbin uoto il uentre, che se l'han pieno auuien lor gran pericolo, & anco gran fastidio à chi le castrano, & l'opra non si fa così bene. E buona cosa castrarle tre, ò quattro uolte, che se si castrano giouani è piu difficile cosa, & non crescon tanto, uero è che è miglior carne, & quelle che si castran grandi molto presto si empion di carne. Il buon castrare è di Aprile ò per il fin di Settembre, & posson castrare di fresco impregnate che subito si frerdono ò che habbin partorito di quindici di, & alleueran bene i suoi figliuoli, & inoltre lor durerà piu tempo il latte. Per castrarle non sieno molto grasse ne anco molto debboli che amendui gli estremi son pericolosi, & appendansi per le gambe. Dice Aristotele che si apre presso doue i maschi hanno i testicoli, che quiui nelle madre troueran certi bottoncelli che Aristotele chiama Apria, son come certe picciole oua insieme, cauandone uno di essi, & tornando a cuscire la ferita, & ungerle con vn poco di onto mettendoui sopra alquanto di cenere, & tenerle in luogo caldo, ma hora si usa di castrarle aprendole per il fianco, & di quelli bottoni cauargline uno, dopò si torna à cuscire la piaga, & se li da alquanto à mangiare alhora.

## Del pascer de i porci.

## Cap. 41.

**E** assai meglio la carne del porco salata che fresca, perche il sale consuma molto di quella slemma, e asciuga l'humidità di quella carne, ancora che l'altre carne si possan bene salare, & conseruare & per esser questa la principal carne salata, facciamo un capitolo di essa, & con questa regola se ne potrà salar di altra sorte. Perche i porci sono humidi non se gli de dar da bere ne da mangiare per un dì innanzi che si ammazzino, che col non bere viene à esser la carne piu asciutta, & non hauendo mangiato si acconcia, & condisce assai meglio, piu presto, & piu politamente, & nel ammazzar cosi perci, & anco particolarmente le porcelle auuertasi molto bene di non ucciderle, quando uanno in gelosia, & amore. Deue esser parimente nello sminuir della luna, & non sia la carne cosi di sposta à corrompersi, & à guastarsi come quella che si ammazza nel crescer di esse, & deue esser in di asciutto, chiaro, & sereno, non faccia uento caldo, ma la Tramontana è buona che asciuga molto, & sia in di freddo che geli molto, perche migliori uengono le carni. In molti luoghi si usa di salar da per se le spalle, & le coscie, & la uentresca, & lardo, & gli altri pezzi tutti separati come è nell'Italia, & ueramente questo è il miglior modo, che assai meglio si conseruano, & piu leggiermente si maniggiano, & il sale piglia, & le penetra da tutte le bande. conuien di cauargli certe ossa, acciò che in luogo di essi ui si metta assai sale, & è assai meglio, che sia il sale asciutto che bagnato, ò humido che non uien con esso à farsi cosi buona carne salata, & per questo in Italia si asciuga, & indurisce bene il sale sopra il fuoco, & si pesta, che il pesto penetra piu per tutto che non fa il grosso, & si dà fregar ben la carne col sale, acciò che lo pigli meglio, & poi si han da porre la carne, ò coscie, ò spalle ben composte l'un sopra l'altro, che sempre la carne vada di sopra, & la cotica di un persciutto, ò altro pezzo uada congiunta con la cotica dell'altro pezzo in modo che non si tocchi la carne con carne, & pongasegli buono peso di sopra. Passati cinque giorni se rinoltano questi pezzi, & se gli gitta del sale di nuouo fra l'uno, & l'altro auuertendosi che in tanto non si riscaldi, ma ogni dì si riueda, & ne i persciutti mettasegli fra la cotica, & carne del sale & se farà tempo sereno tengasi per molti dì col suo sale, ma se venisse tempo humido passati che sien uinti giorni che sien stati in sale, lauinsi i pezzi dal sale molto bene con acqua corrente, & è molto ben di far cosi, perche il sale ouunque stia in tempo di humidità si disfa, & inhumidisce onde uiene à guastarsi la carne, & ad arrancarsi, che ben basta à questa carne esser stata quindici ò uinti dì in sale, cosi come se ne fosse stati cen-

Colu. lib. 3.  
cap. 35.  
Cat. ca. 16.  
Plat. lib. 6.  
Plin. lib. 8.  
cap. 28. &  
cap. 10.  
Latra. Fir.  
lib. 4. ca. 17.  
Au c. lib. 2.  
cip de car-  
min. lib. 2.  
cip. 108.  
Ba. lib. 18.  
cap. 5.  
Cresc. lib. 9.  
cap. 90.



# LIBRO

to. Hor essendosi ben lauata in di chiaro, & che faccia uento accio che la asciughi da quell'acqua, tengasi all'aere per duo giorni, & poi si metta al fume, che ogni carne salata posta al fume uiene à farsi buona che si indura, & uien di co'or rosso. E ben uero che il grasso piglia piu presto il rancido al fume che al gelo, & all'aere. In Roma si usa di ammazzare alcune porche giouane quando sono pregne la prima uolta, & si ammazzano nel tempo che son le poppe molto piene di latte prima che partoriscono, & tagliano à tondo tutta quella parte doue sono le poppe, & quello salano da per se, & se si batte bene, chiamasi sopressata, & è questa carne molto saporita, e tenera, & perciò è tenuta in grande stima, ma ha da esser di porca giouane, & essendo cosi giouane si posson metter da parte le tette di esse per arrostitire, che sono saporite, & molto buone. Hor dopò che questa carne sia posta bene al fume, & che l'haurà ben preso, & sia bene asciutta, perche i persciutti, & molte uolte le spalle sogliono spesso generar uermicelli, molti gli mettono à molle in olio, che questo fa che non gli nascano, & questo è buono per farsi anco, quando nella State morisse qualche bestia ò si ammazzasse, & si uollesse conseruare, perche le mosche ui si affettano, & facendoui sterco ne uien poi di esso, putrefacendosi à nascer questi uermi, & guastasi la carne, & le mosche fuggono dall'olio. Et questa è la buona ricetta da conseruar carne salata lungo tempo, massimamente nelle fortexze. Dopo che sien ben questi persciutti, & altri pezzi lauati, & sfumati mettansi in tine di olio per cinque ò sei dì, & dopò cauinsi de li nettandosi, & scolandosi molto bene, che non solamente in essi non si genereràn tarme ò uermi, ma si farà assai piu eccellente la carne, & l'olio non si guasterà, ne anco se ne consumerà molto in questo effetto, & se ui sia bruttura alcuna tutta n'anderà al basso che quel di sopra resterà netto, & chiaro. Dice Catone esser bene di mettergli à molle in olio, & in aceto insieme per questa cagione di conseruarli da i uermi, & se dopò l'esser i persciutti bene asciugati, & son tenuti al fume la carne sarà bella, & rossa, & molto saporita, & si posson parui da se soli. Chi uollesse far altra carne salata, ò di berbeci ò castrati sia parimente nell'Inuerno, & non si curi di minutarlo piu di un quarto intiero, che chi fa il contrario erra, perche si asciugà troppo procurando che pigli bene il sale, pur che le coscie sieno aperte, & cauātene l'ossa. Lauisi dopò, & dopò che sia asciutto appendasi al fume, & in questo modo si insalano castrati, pecore, & capre per la fameglia di casa. La carne di uacca si sala similmente, ma per questo effetto conuien che sien giouani, & picciole, & che se gli cauin l'ossa dalle gambe, & cosi spaccata la mezza coscia si empia di sale, & dopò che sia ben salata lauinsi come l'altre carni, & si pongan al fume doue non le batta

gran

gran caldo. Altri fan la carne salata ben battuta, & sottilmente, et fan una caldara di salamora buona, & ben calda metton in essi pezzì, & cavatoli gli appiccano all'aere, & dopò al fume, & questo può farsi in qualunque tempo, & in qualunque carne. Et questo basti quanto alla carne salata. Ma sopra tutto auuertasi da quei che fan questi salami di guardarla ben dalla Luna, massimamente entrando per qualche buco, che fa purir la carne, & in essa creare i uermi. L'assongia de i porci si fa in questo modo, accioche duri tutto il tempo dell'anno, ne diuenga rancida, ma si conserui bianca tutto il tempo dell'anno. Si ha da struggere sopra il fuoco, & mettersi in un uaso di terra nuoua secondo che l'untio di esse ne uerrà uscendo, & dileguandosi, ma bisogna che sia ben strutto, che alcun pezzo intiero non ben consumato, & destrutto dal fuoco non ui uenisse à intrare, che guastarebbe tutto l'destrutto (che così si chiama l'assongia liquefatta) & in questo modo se ne possono empir quanti uasi l'huom uole, & meglio starà in vasi di terra nuoua, che in uaso di alcun metallo, che in essi piglia il destrutto sempre di mal sapore. Nel tempo dell'inuerno tengasi appiccato questo vaso doue gli dia l'aere. Quando poi comincia à scaldarsi il tempo prima che esso cominci à liquefarsi stoppisi con pece la bocca del uaso, & mettasi in qualche pozzo doue sia l'acqua fredda, & quiui si consumerà tutta la State dura, & senza inrancidirsi, & la medesima ricetta si può vsare à qualunque altra assongia, ò sotterrarle nelle sue pignatte in luogo freddo, & non humido. Platina dice in altro modo. Che essendo l'assungie fresche si debbano tagliare in minuti pezzì, che ciascun pezzo non sia piu grosso di una castagna, & in alcuni mortari grandi sien ben questi pezzì pestati, & ui si mescoli sale à bastanza bianco, & netto, & in questo modo debba tenersi vn giorno, & l'altro di mettasi sopra al fuoco lento con un poco di acqua mescolata, & colisi, & quel che noterà sopra l'acqua gittisi ne i uasi, & pongasi in luoghi sotterranei. Ma al parer mio è meglio di far secondo la prima ricetta. L'assungia guarisce il membro infettato dalla pestilenza ongendosi con essa, perche con questa unzione si sparge il ueleno, & non ha tanta forza che lo dirompe l'untione. Vi sono tante cose da dire circa i porci, & il condir che fa la carne di essi che non è animale che quanto alla golosità piu sodisfaccia di esso in tanti intingoli, & tanti manicaretti che si fa così della sua carne, come dell'onto, che secondo che dice Plinio cinquanta condimenti, & piu si possono, & si solean farsi di essi anticamente, & io per me credo che secondo che ogni di piu cresce lo studio della gola, & l'altre sua ben debba esser raddoppiata da quel tempo in qua, & piu sia per raddoppiarsi per l'auuenire, così si ingegnano i golosi di trouar nuoue inuentioni di condimenti di uiuande, ne è



gran cosa che poi che tutti i uitij son cresciuti, & uenute al culmine della  
 lo lor grandezza, sia stato questo della gola cosi uniuersale lasciato à dietro,  
 & che quei che scrissero l'epulario. & del condir delle uiuande anticamente,  
 ben potrebbero esser addottrinati da i cuochi de i tempi nostri. Sono i  
 porci animali molto brutti, fangosi, & molto lussuriosi, & si riuoltano  
 nelle lor proprie bruttezze, & mai guardano il cielo, sempre sono intenti  
 al mangiare, & al dormire, & subito che nascono son destinati alla morte,  
 poi che uiui nulla uagliano, come la maggior parte de gli altri animali, che  
 altri seruano per la guerra, & altri al lauor del campo, altri dan latte,  
 lana, altri uoua, & di essi in molti modi essendo iui ci potemo preualere,  
 o son diletteuoli, & solazzeuoli. Ma il porco nulla ualle in niuna di que-  
 ste cose che ad altro non attende, che al mangiare, & per ciò commandò Id-  
 dio che gli Hebrei non douessero mangiar carne di porco, dandogli ad inten-  
 dere che non uoleessero nell'opra loro esser simili à porci, che sono anima-  
 li brutti, & sporchi, ma essi lasciauan di mangiar la carne, che è buo-  
 na, & imitauano l'opra di essi, & le sue sporcutie, il dormir loro, il mai  
 guardar al cielo non riconoscendo i beneficij da lui riceuuti. Hor douemo  
 lasciar de imitar l'opre del porco, & preualerci della sua carne, & poi che  
 Iddio la cred in seruigio dell'huomo, massimamente che non è carne che piu  
 dia sustanza, & nodrimento al corpo, ne dia tanta abbondanza, & satura-  
 tà à una famiglia, & ueramente haurò ardire di dire, che un porco basta  
 tanto se è buono quanto una uacca, & che non è pignata buona senza un  
 poco di esso. Ben è uero che se ne deue mangiar poco eccetto se chi ne man-  
 gia assai non fosse persona che faticasse molto nel suo essercitio, che è car-  
 ne grossa, & impigrisce molto l'ingegno, & causa uiscosità, & humidità  
 nel corpo, causa flemma, schirantie, perlesie, pietre, restringe il fiato,  
 ingrossa l'intelletto, & piu il fresco che il salata, causa indispositioni, &  
 infermità molte, eccetto se non fosse digerito con grande essercitio, & è  
 molto migliore quella de i cinghiali, & porci saluatici fresca per non esser  
 tanto humida, di piu facil digestion, & di miglior sustanza, massimamente  
 nel tempo dell'Inverno, & quella de i giouani, & piu nel tempo dell'In-  
 uerno, & è spesso auuenuto di pigliare i porcellini de i cinghiali, & congio-  
 gerli con le scrofe domestiche che poppino con i suoi, & castrargli poi cosi  
 piccioli, onde la carne di essi riesce molto eccellente. Si fanno alcune me-  
 dicine della carne de i porci, che per le abbruscature molto buona cosa  
 liquefar un poco di lardo che uada ardendo, & cada in acqua, & meglio è  
 aceto, & dopò lauarlo in piu acqua d'aceto, & postoui sopra, lieua molto  
 l'ardore, & il dolore. L'assungia di esso lardo in suo cambio è buono per  
 maturare molte infagioni, & posteme, & anco se uno ha molti pedocchi,

Et lendine, Et con esso si fregherà la testa gli ammazzerà tutti. La medolla delle maseelle del porco lieua molto il dolor de i denti. Se alcuno ha uesse mangiato argento uiuo, Et qualunque altro tossico, Et è soccorso presto con grasso di porco ò assongia che ne mangi così crudo gli è uno eccellente rimedio. I porci giouani di un' anno sono di miglior carne, Et piu sapo-rita assai che i vecchi, ma la carne de i grandi sono di molta prouisione in una casa. In alcuni luoghi si scorticano in cinghiali, Et della pelle di essi, fan suole di scarpe che portandole in asciutto dura lunghissimo tempo, ma nulla uale portarle al bagnato. Vengono questi cinghiali spesso alle uigne che sono vicine à monti, che sono molto amici dell' una, Et quiui si possono circondare, Et pigliare. L'orina che se gli caua della uescica è buona à guarir del sordo mescolata con olio rosato, Et è buona per il mal dell' orecchie. Lo sterco de i cinghiali ben secco, pesto, Et messo in uino ò acqua dandosi à bere à coloro che han le camere ò gittano sangue gli le restringe, Et in acqua è buono per il dolore del costato, non già per quella infermità che si chiamano mal di costa, ò puntura detta da medici Pleuresia. Molte altre proprietà hanno i porci così buone come cattive, che essendo quasi à tutti note non mi curo di recitarle. questo ben mi scordaua di dire, che à questi sporchi animali deono esser assimigliati i ricchi auari in vita, Et in morte, che i disgratiati non vogliono spendere ne anco per loro istessi, che i porci, come essi in uita non giouano à niuno, Et morti riempiono la casa, così gli auari ricchi non dan nulla, Et morti arricchano, Et riempion tutti, Et piu vagliono, Et giouan morti che uiui.

Del bestiaime vaccino. Cap. 42.

**V** I è da dir assai del bestiaime uaccino, perche preualendocene noi molto hauemo gran necessità di esso. Che delle quattro parti delle nostre fatiche per uiuere par che le tre sieno le sue, che questo animale è quello che fatica per noi in laorarci, Et aprirci la terra nel seminare, nel raccogliere, nel battere, Et portarlo à casa, ci serue in carreggiare, in portarci legna, Et pietre, Et quante fatiche, Et carichi habbiamo. In modo che veramente si può dir esser essi nostri compagni, Et molto continoui, Et grandi souuenitori della gente. E finalmente in tutte le sue età ci preua-lemo di essi, Et dopò la sua morte ci preuaemo anco della sua carne, Et cuoio, Et per questo erano anticamente tanto estimati i buoi, Et tenuti in tanto prezzo, che se alcuno malitiosamente ne ammazzaua alcuno, era per legge dannato alla morte, perche hauena ucciso un compagno così amoreuole, Et necessario à gli huomini. Però moltiplicandosi per que-

Colu. lib. 2.  
Var. lib. 2.  
cap. 50.  
Bart. lib. 18.  
cap. 10.



sta uia tanto questo bestiaue erano i lauoratori de i campi cosi ricchi, & questa nobile arte cosi estimata, che i Re, & gran Principi lasciauano i gouerni de i Regni de i prencipati & de gli Imperij per attendere ad essa. Ma a questi tempi si fa al contrario, massimamente qui in Spagna, done si ammazzan di continuo tori con pericoloso piacer lanciandogli lance, & ferendosi come se fossero malfattori senza hauer essi commesso errore o male alcuno contra di noi, & quel che è di maggiore errore è il farsi questo in honore de i Santi, & nelle feste loro, che siamo in tanta cecità che si pensamo di far cosa grata a Santi, & amici di Iddio con atti, & sollazzi indebiti, & dishonesti non considerando che essi han meritato la gratia di Dio con deggiuni, orationi, lagrime, & affettione. Ben so io che questo di mio potrà far poco giouamento, con tutto ciò non lo tacerò almeno per sodisfare alla conscienza mia, che Iddio è di questo offeso fortemente, si principalmente perche non si può far senza grave peccato di chi si truoua in questi spettacoli, come per l'offensione che chi lo fa commette a Dio, oltre che non è niuno che non uede quanti scandoli si faccino in queste feste. Per mia fe che io non so pensare che piacer si possa l'huom gustare di uccidere, o ueder uccider uno animale, dalqua' non potiam noi dubitare di hauer male alcuno, & sappiamo che se uiue haueremo da esso utile assai che se fa egli in quello steccato mal ueruno, la necessitā & la disperation san farglilo. Quel che è poi peggio che molte uolte si ammazzano cosi le uacche, & anco quelle che son pregne, & ne auuiue che ne la carne è buona ne si acquistano i figlioli che hāno in corpo, & in questo modo si perdono, & vengon mancando i buoi per il lauor del campo. Assai meglio si fa in Itali, & in Francia, & anco nel regno di Aragona che nō si ammazzan vacche, se non quando non son piu buone, & atte a partorire, ouero se son sterili, & cosi facendosi ancora che non si habbia tanto bestiaue, come noi altri per esser il paese piu stretto, & piu popolato, hanno Italiani, & Francesi miglior carne di vitello di noi giouenchi, & carne giouane. Hor chi uuol far razza, & traffico di bestiaue uaccino l'ha a trattare bene che è di gran guadagno, & molto honore, & procui di hauer piu presto cento capi di bestie ben trattate, & di buona razza che argento mal gouernato, se ben questo bestiaue bisogna che sia in gran numero per poter far bene.

Qual debba essere il toro per far razza, & quali deono esser le vacche. Cap. 43.

Cref. lib. 9.  
cap. 73. 79.  
& 90.

**S**E il padrone delle uacche si prouederà di hauer buoni tori haurà buona razza di esse, che ne gli animali, come si vede, piu auuiene l'affinigliarsi

migliarsi i figliuoli à padri che alle madri, & de i buoni tori escano buoni buoi per laurare i campi. Sarà buono, & gagliardo il toro che haurà questi segni nella sua persona. Ha da esser corto di corpo, & largo, & quadrato, con la fronte larga, & spatiosa, & molto pelosa, di cui corto di corpo, intendendo che rispetto alla larghezza paia corto. Deue esser di faccia spauenteuole con orecchie molto pelose, & riuue, gli occhi neri, & grandi, le sopraciglia spatiose, & nere, il corno corto, & grosso, & quanto piu nero sia possibile di hauere, & deue hauere il petto largo & spatioso di lumbi, & di coda, corto di hūda, non uentroso, che quei che han gran trippa non posson ben montar le uacche, largo di anca, non nano, & non molto alto, che habbia la gamba ben fatta, & ben disposta, & neruosa. Se ha la coda grassa è segno di gran forza, ma di poco cuore. però son piu estimati quei che han la coda sottile, & lunga fine à terra, & molto pelosa. Habbia il petto crespo che vada ondeggiando. Se son mansi son miglior per ir con le uacche che si consenton di tori le femine l'un l'altro, che i braui, & feroci sempre, perciò combattono insieme, & il uincitor sempre resta con quelle per chi si è combattuto. Ma non ha altro difetto il maschio se non che se della sua razza si fan buoi riescon molte uolte da pochi però di gran forza. Sieno di mediocre età che se sono minori di quattro anni, ancora che possano ben ingenerare (che anco generan di meno età) con tutto ciò la razza è men debbole, & di men forza. non maggior di diece ò dodici anni, si perche son stanchi, & si perche col gran peso non possono saltar sopra le femine, & è miglior da i quattro anni fino a gli otto. Deono esser tutti di un colore, che i pezzati, & diuisati non son buoni, massimamente in far di essi buoi. In alcuni luoghi son migliori i negri ò uermigli che i bianchi, che non sono di sì buona carne, & hanno il cuoio piu tenero, & si pelano piu con gli arati ò carrette, e gli perseguitano piu le mosche. Et sien di buona razza. Circa il numero dice Marco Varrone che a settanta vacche bastan due tori, ma a me paion troppe che nō potrà supplir mai a tante, però se ne puo dar uinti a un toro. Et nō sian di uguale età, ma uno di quattro ò sei anni, & un altro maggiore, & in questo modo non combatteran tanto come se fossero uguali. Quei che son mansi uan piu continuo con le uacche, che i feroci rade uolte si accompagnan con esse, saluo al tempo che sono apparecchiate à generare alhora sono molto braui contra tutti, che tutto il resto quasi del tempo uan solitarij, le uacche han da esser di questo essere, grande, lunghe di corpo, larghe di fianco, di grande, & spatioso uentre, di spatiosa fronte, di occhi grandi, & neri, con corna non ritorte, ne picciole, ne sottilette, ma di buona disposizione, & fattura, con le ciglia pendente, & nere, l'orecchie molto pelose, di gran



nafo. & gran bocca, di collo grosso, larga gropa, & largo corpo, fertile, sani, giouani, & che non si assaltino, che non habbino men di tre anni ò almeno dui, che quanto piu stan che il toro non se gli accosti, piu crescono. Il color come diessi de i maschi, che il nero è di cuoro duro, & dopò niene il color rosso. Parimente il pelo bianco è di quella uirtù che ho detto ne i maschi, ma non sien di pelo aspero, & rabbuffato che questi non riescono tali. Vi sono altre vacche picciole, che sono piu frequenti al partore, di piu latte & butiro, & è bene di ammazzergli il toro, accioche dien latte & butiro, che non sono sofficiente ad alleuar il suo vitello, & finir la casa di latte di butiro, & casci, ò che la allienì altra vacca.

De i pascoli del bestiamе uaccino, & dei modi dell'ingrassare, & de gli abbeueratori, & buoi da lauorò, & delle stalle per questo bestiamе. Cap. 44.

Pa. Marzo.  
cap. 2. &  
cap. 11.  
Var. lib. 2.  
capit. 50.  
Colu. lib. 7.  
cap. 3. & 12.  
lib. 2. cap. 3.  
Arist. lib. 8.  
cap. 7. & 24.  
Plin. lib. 17.  
cap. 41.

**C**Olui che ha gran mandria di vacche deue procurar di hauer le terre da pascolare grasse, & copiose di molta herba, perche i bestiami grossi non si contentano di herba minuta, come fan le pecore, & sopra tutto ricercano pascoli di herba verde piu che di fieno ò paglia, ò altro cibo. Ma perciò che il freddo è molto nemico di questo bestiamе cosi come de gli altri nel tempo dell' Inuerno si ha da procurar che sia messo in paesi caldi à pascolare, & spessi d'alberi che gli diffendano dal freddo, & dal uento, son per esse buone nel tempo dell' inuerno coste di mare, ma nella State luoghi freschi di alberi freschi, & herbe molto uerde. doue sia abbondanza d'acqua come sono rine di fiume, ò ruscelli grandi, & perciocche nell' Inuerno trouan poco da mangiare, son buoni ramoni, & maggiormente di sambuchi. Et se ui son oline schiantesene qualche rama dalle piante di quelle che non son buone, massimamente per le vitelle tenere che son pericolose di morir di fame, perciò che son calide, & le manzian meglio che ramo di alcuna altra sorte. Et per questo son uietate uacche ne gli oliueti & quando questi mancano procurisi per questi animali tenere altre rame, come di quercia, & simili alberi. Ma uolendosi pur tenere in paesi freddi. deono esser aiutate con qualche altro nodrimento di casa come si fanno à buoi, & anco metterle nelle loro stalle ben calde, massimamente in tempi fortunosi, & di notte, & dar lor da mangiare, & per questo si tiene in Italia i bestiami piu grassi nel tempo dell' Inuerno che nella State, che tenè dogli caldi, & mantenendogli bene in poco tempo diuentan grassi ( che ho ra dirò come ) Principalmente ingrassano con nodrimenti uentosi, come son fauc, perche enfiano. Et quei che si tengono per ammazzar in molte

parti

parti acciò che ingrassino presto gli tagliano la pelle per il fianco, & fra carne, & pelle lo empiono, & dandogli da mangiar bene ingrassano marauigliosamente, ma questo son pochi che lo faccino, & quei che lo fanno fanno solo alle uacche vecchie che da se non si possono ingrassare. Ingrassan parimente lauandosi con acqua calda al Sole, & mettendosi nelle loro stalle ben calde col dargli ben da mangiare, & questo è nel tempo dell'Inuerno, ma perche nella State, & anco del mese di Marzo fin à Settembre quasi in tutti i luoghi truouano da mangiare, è ben che il contadino si proueda de i cibi per loro per l'Inuerno, massimamente per i buoi che faticano, & per le vacche che allenuano vitelli ò seruano per latte, & butiro. è bene che il tempo del seminare se gli dia ghiande insieme con la paglia ò fieno, perche sono forte, & di gran sostanza. è lor buona ogni sorte di farina, ma erran molto coloro che gli danno, ò grano di frumento ò di centeno che gli generano infermità, ma in farina non gli nuoce, ne anco gli nocerà se sia il grano ò il centeno alquanto cotto, che così lo mangieran meglio. Se si auuezzano à mangiare uenacci d'uaa, & massimamente di quei granelli triti fra la paglia, lor faran gran bene, perciò che essendo fresche, & non lauate han sapor di uino, & han forza, & sustanza, & san lucente, & grasso il bestia. Altri conseruano i soli granelli, & gli lauano, & asciugano, & dopò gli li danno fra la paglia, ma han da ir pesti, perche fieno teneri. Questo si fa doue è poco nodrimento, & in fra di se ui è doue possian pascere, & di notte pascere bene di sua paglia ò fieno, facendosi al contrario di quel che si fa in Spagna, che se gli dà da mangiare fra giorno, & di notte si mettono à pascere, eccetto se non si fa, per mettergli in luoghi uietati, che è cosa certa, & regola uera che han da pascere di giorno, & dormir di notte in casa. Della paglia appropriata per questo bestia ue ne è di piu sorte, ma la migliore è il fieno per esser piu caldo, & dopò il fieno è la paglia del miglio ò di orzo, & la peggiore è quella del frumento per esser dura eccetto se non fosse ben tagliata, & minuta. è parimente buono di conseruargli la paglia delle faue, & doue fieno melleghe quella della mellega nel tempo che io dissi che si hauea da cogliere, nel capitolo della mellega nel quarto libro, fare i suoi mazzi, & seccargli, & conseruargli che gli mangiano molto ben secchi, & uno ò due fasci di essi possono bastare à duo para di buoi nell'Inuerno, & è nodrimento sustantioso. è similmente bene di segar herba, quando è per maturare, & asciugarla al Sole, & riporla che dopò le vacche la mangiano, come fieno. In qualunque ò sia paglia, ò sia fieno che se gli dia, ò pur sia herba, è buona cosa di bagnargli la con alquanto di acqua salata, come dissi delle capre lo mangiano molto bene, & le fan uiuer molto bene facendole molto ingrassare, & massimamente



mente è buono per le femine che fan latte. Nel tempo dell'Autunno man-  
cano in molti luoghi l'herbe, però è bene di dargli à mangiare le foglie de  
gli alberi secondo che uan maturando. Le miglior frondi per esse son quel-  
le di oliue, & di sambuchi, le seconde di alani neri, & frassini, & dopò  
quelle di alani bianchi, & di uiti, che per le uigne non deono esser messe  
che fan gran danno, massimamente se ui sono alberi giouani. Le foglie  
de i cauali generano in esse scorrenza di corpo, & sono loro anco buone  
fronde di fichi, in Italia ui sono monti di lauoro, & quelle frondi sono à lo-  
ro molto buone, & calde, & sono anco da dargli quercie, & simili, è be-  
ne di darli lupini bagnati mescolati con la paglia ò farina di cicarchie, ò di  
qualche altro legume. Si ha da far gran carezze à questo bestiaime mag-  
giormente à quel che fatica, & alle vacche specialmente in farlo ben man-  
tenere, perche col buon gouerno che se gli faccia sopporta, & se ne passa  
ogni gran fatica. è similmente bene di dargli i suoi pascoli di buon' hora  
che è seminar presto le ferraine, acciò che al buon tempo si soccorrano con-  
esse, & deon seminar si nel mese di Settembre in terreno ben stabaiato, &  
che sia stato in riposo, ma il meglio di tutto è il pascolar l'auena, il secon-  
do di orzo, il terzo di grano, & il quarto la mellega. quando sono verdi. Et  
i buoi che arano deono esser gouernati di questa sorte quando sono leuati  
dall'aratro ò dalla carretta, conuien che gli sia fregato quel luogo doue  
hanno portato il giogo nel collo, & bagnarsegli alquanto con uino tiran-  
dogli alquanto quella pelle posta in fuori, & prima che se glia da man-  
giare lasciargli posar alquanto, & poi se gli dia à mangiare che beueran-  
no di miglior uoglia, & condotti che sono à bere dopò se gli dia anco ben  
da mangiare per tutta la notte, ò se han da pascere habbin prima mangia-  
to alquanto, & beuuto, & dopò sopra questo pasto uadano à pascere. Beon  
di miglior uoglia se quando beono è lor ciuffolato, & di miglior vogli  
beono acqua chiara netta, & fredda che la contraria. L'altro bestiaime  
raccino se doue pasce, & pratica non è acqua nel tempo dell'inuerno si ha  
da menar à bere vna volta, & nella State aue. Se bene l'acqua limpida &  
fresca è à questo bestiaime piu appetitosa, & buona con tutto ciò quando  
le vacche si impregnano gli è molto uile l'acqua de i lagumi ritenuta, &  
che non corri, perche è calda, che la fredda non le lascia così bene impregna-  
re ouero quella de i gran fiumi è assai migliore che quella delle montagne.  
Et perche quanto a i pascoli, & nodrimenti di questo bestiaime ho detto  
breuemente quel che conuiene, & che ciascuno ha potuto intender bene, di-  
rò hora delle stalle loro, che ancora che potesse bastare quel che si è detto  
circa di esse ne i trattati de gli altri bestiami, con tutto ciò ho uoluto par-  
ticularmente ragionarne qui alquanto. I buoi da lauoro in qualunque tem-  
po

po hanno bisogno di stalle, & anco il resto di questo bestiaime, che perche pe'l gran freddo nel tempo dell' Inuerno, maggiormente se è ghiaccio ò nieue non trouan che pascere, & non se gli dando da mangiare muoion di fame, & di freddo perciò deon coloro che ha cura di questi animali, far per essi buona prouisione per questi tempi freddi d' Inuerno come si è detto de gli altri, & se lo replico non è marauiglia, perche io per me ho ueduto che passuto l' inuerno con ogni prouisione che habbino hauuto sempre è piu tosto lor mancata, che sobrauantata, & molti buoi se gli muoiono di fame, parlo i questi luoghi così freddi. & se si farà prouisione di buoni pigliani, si auuadranno i patroni di quanta importanza gli saranno, che l' Inuerno consuman piu che non pare, douendo tutto il lor mangiare hauer da casa, ò per la maggior parte, hor insieme col nodrimento e'l mangiare, han bisogno di buone stalle, che come noi uedemo nelle persone che nell' Inuerno tanto q' asistimano il fuoco, ò il caldo quanto il mangiare, così è anco ne gli animali, & maggiormente in quei che faticano, & in quel modo che si fa per i buoi, deue farsi anco per le vacche doue sia il bisogno. Ben so che in molte parti si usa che i buoi dormano al sereno, ma è grande errore se fa freddo, che ancora che il bestiaime otioso lo possa sopportar meglio, quel che fatica si raffredda se facendo freddo dorme in campagna. Le stalle per il bestiaime uaccino siano di grandezza secondo il numero, & quantità di esso. Han da esser verso il Mezzo giorno difese da Tramontana, & da ogni freddo, han da esser calde & maggiori che per altro bestiaime, & ben larghe, perche molte uolte si scornan fra esse, accioche la debole, & di men forza possa fuggire, & ritirarsi dall' empito. & dall' assalto della piu gagliarda. Conuiene che sieno fatte di sotto alquanto pendenti, accioche possa correre l' orina, & alcuni le immattonan di pietre, accio che possa meglio correre al basso, ouero ui mettano dell' arena, che se la beue presto, & sopra la sua paglia doue habbino da dormire & sia ben questa arena trita, la pigliar da dormire non aspera, che dopò diuenendo questa paglia letame è molto eccellente per l' ingrassir de i campi. Se il bestiaime fosse in gran quantità si deon nelle stalle far appartamenti per i tori, doue stieno separatamente, & sieno ben caldi, & ben ferrati. Se son buoi manzi la fatica, ò per ingrassare, ò vacche, & se si tengono per ingrassare ligati ciascuno al suo presepio che mangi. à queste stalle e bene di condurre il bestiaime à dormire nell' inuerno quando a tempo a' pero, & dargli alquanto à mangiare, & nella stalle, quando son molte mosche ò ta' ani, che le ammazzano, per che quini passino il furor del caldo, & si uerran auuezzando col porgli alquanto di sale nelle pietre della mangiatoia, il qual sale oltre che lor piace, gli è di grande utilità. Deono esser vsate à cinamarla con una cor-



netta, che subito uerranno doue sogliono esser costumate, mai tori poche volte se non è per qualche amata uacca, che confidatosi nelle sue forze se ne restano per i monti, & essi non hanno bisogno di tante carezze, come le vacche, & buoi. Questo casamento per stalla, se ni è comodità nella possessione si può far commodamente, ma non si potendo facciarsi in qualche buon luogo di grotta sotto il monte, ò se non ni è grotta doue i uaccari fan le lor capanne, pur che sia luogo aprico, & habbia buono apparecchio di pascolo, & di acqua. & non sia lungo dal podere se è possibile. Hor poi che ho detto de i pascoli de i buoi, & delle stalle, intendo di dire quali debbano esser i buoi. Hanno da esser delle fattezze che io dissi de i tori, purché sian ben uentrosi. Parimente non forastieri, ma di quel paese uicino, & doue praticano di monte in monte, & di piano a piano. Et piu tosto di monte a piano, che pe'l contrario, & prima di paese freddo a caldo, che di caldo a freddo. Si han da cercar di buona età, & è la migliore da quattro fino a gli otto anni, che questo è il tempo in che han la forza intiera da faticare, mansi, uiui, non brutti ne appassiti, ma viuaci & che sempre si facciano uiuaci con il grido, che questi di questa fatta non hauranno tanto bisogno di spontone, che habbino il pelo corto, & spesso, & ben lucente. Et quei che han da ire insieme congiunti a una carretta, ò arato deono esser uguali di forza, & di corpo. Et così faran miglior opra, & non sentiran tanto la fatica, & quei che sogliono andare accompagnati sotto arato ò carretta si conoscono, & si amano, si chiamano, & si cercano, se un di essi non si trouasse. Sian sani, membruti, & laggieri, sien parimente audaci, & animosi per entrar ne i ponti fiumi, ò barche, ò porti, mangiatori, non eccessiuamente grassi, che la State con la fatica, & caldo spesso si assuogano, ne deono esser all'incontro facchi, & deboli per rispetto dell'inuerno, ma ben mantenuti.

De i tempi ne' quali si han da impregnar le vacche, & altre particolarità. Cap. 46.

**Q**uantunque le vacche si sogliano impregnar in diuersi tempi dell'anno come gli altri bestiami, non sono però i feti, & vitelli che nascono così buoni in una stagione nati, come quelli di un'altra, massimamente che allhora si impregnano, ma quando sono piu grassi i tori, & le vacche, ma è bene che per duo mesi prima che si congiungan il toro & la uacca insieme si lieuino i tori, & appartinsi dalle femine, & si conducano in buoni pascoli, accioche quiui ingrassino, & piglino sufficiente forza, & sustanza, che il toro ingrassato è piu gagliardo, & meglio impre-  
gna

Pa. Marzo.  
cap. 11.  
Aprile. c. 7.  
Var. lib. 2.  
cap. 50.  
Cresc. lib. 9.  
cap. 15. 74.  
& 75.

gna che se fosse fiacco & debole, ma nelle uacche ha da esser al contrario, che prima che debba esser messa col toro per duo mesi prima (se auuien che sien ben grasse) se gli tolga alquanto del cibo, & pascolo, che non pascan molto, ma si smagrino alquanto, che essendo molto grasse non concepiscono così bene, & il medesimo si uede nelle donne, che quelle che sono così grasse non si impregnan molto bene, come fanno quelle che sono mediocremēte magre. Il buono impregnar delle vacche è del mese di Maggio, Giugno, & Luglio, & ueniranno à partorire à buon tempo, hauendo molta abbondanza di pascolo, & faran molto latte, che elle stan grauide noue mesi, & partoriscono al decimo, & se si impregnano di Giugno uengono à partorir di Aprile, & se di Maggio al Marzo, & se per Luglio al Maggio. Et se il paese è abbondante di pascoli posson ben alleuare ogni anno, ma se è sterile crea un anno, & l'altro nò, ancora che ogni anno partoriscano. Segno che sieno disposte per ingrauidare, & riceuere il toro, è che se gli enfa la natura, & che anco elle van dietro à tori & buoi, & gli montano addosso. Questo uedendo il uaccaro deue congiunger i tori con esse, ma guardisi in quel punto da essi, perche alhora son feroci, & pericolosi, & le femine quando partoriscono. Qualche uolta uengono à partorire nell'Autunno, ma questi uitelli nati non si deono alleuare, perche soprauien l'Innuerno, & non si trouan pascoli da dargli, eccetto che non sien tenuti à pascere in casa, ò che sia abbòdanza di molta herba. Dicono alcuni di questi dottori di Agricoltura, che se al toro quando ua in amore si liga il testicolo sinistro, che generara sempre maschi, & se si gli liga il dritto, femine. Similmente dice Columella, che si può conoscere se la uacca resta pregna di maschio, ò femina, che se il toro dismonta uerso la parte dritta, resta pregna di maschio, & se uerso la sinistra è di femina. Bel secreto certo se gli è come egli dice. Ma deue esser difficile, & catiuo da conoscere, perche ancora che resti no pregno sempre ritornano à tori, & se non restan pregne, passai uenti dì la femina torna à cercar il maschio. Non si deue permettere che la uacca sia montata che non habbia almeno duo anni, & uenirà à partorire di tre, che in altro modo elle non crescono, & anco per hauer picciol uentre è pericolo della razza. In questo armento poche uolte sono melizos ne anco sono buoni, & per la maggior parte non se ne allieua, & crejce piu d'uno. Son buone le vacche per partorire, & allenar da i tre fino à dieci anni. Et nel tempo che esse partoriscono tengansi ligati i uitelli nelle stalle ciascuno alla sua sustanza, & le madri uadano à pascere, & tornin qui uì à dar loro il latte, che assai migliori si fanno, & piu grassi essendo così riserrati, & in riposo che andando dietro le madri per le montagne, uien sapendo essi pascere ancora, & stan con men pericolo quini de lupi. Et



se in questo tempo qualche una fosse uota che hauesse partorito, & non hauesse torto, si può il padrone preualer del suo latte, & far che aiuti ad allenuare l'altre. Quelle che han partorito han bisogno di esser ben pasciute, accio che allieui bene i figliuoli, & parimente dar latte, & butiro, & in quel tempo è lor molto utile il sale, perche con esso uengono à beuer molta acqua, & se gli moltiplica il latte, & se gli deon dare pascoli uerdi, & humidi, fra iquali son buone frondi di hedera mellega, gramigna, auena uerde, frondi di uiti, ceuli, orzo bagnato, & faue bagna, & altre cose con che si accresce il latte, il uitello nel uenir crescendo deue esser cauato fuori, & condotto con la madre alla campagna doue sia herba fresca, che cominci à pascere appostandosi à ciò giorni chiari, & sereni, & che non faccia uento. E bene di auuezzargli à mangiare, dandogli qualche suppa di meglio duro & trito, fatta con latte, & mettergla in bocca, & dargli mellega semola, & fregargli la bocca con alquanto di sale, che tutte queste cose suegliano l'appetito, & già che son fatti grandicelli, meninsi con le madri di di, ma non di notte per il pericolo de i lupi, & dopò che san ben pascere, & non han bisogno di tetta, uadan sempre con i maschi fin che lascino il poppare, che se uan da per essi per il desiderio delle madri non pascono, & nell'andar con buoi uengono a perder quel desiderio, & questo fin che habbin dimenticati delle tetta, altrimenti ancora che sien bene grandi, se uan con le madri giamai lasciano di poppare, & dialegli i pascoli di herba tenera, & fresca, & anco il medesimo si faccia alle madri quando han partorito di fresco inquanto sia possibile, che allhora sono esse fastidite, & non pascon ogni herba, ma solo quella che è tenera, & fresca, & se è tempo caldo, è bene che i uitelli stieno la notte in qualche luogo serrati doue sia herba, che pascano, & stien sicuri, & de di uadano fuori in campagna.

Come si habbin da castrar i tori, & di che età. Cap. 47.

Aris. lib. 9.  
cap. 50.  
Cresc. lib. 9.  
cap. 76.  
Colu. lib. 7.  
cap. 25.  
Pa. Maggio  
cap. 7.

**S**I come ne i galli, accio che ingrassino è necessario il castrarli, così auuiene ne i tori, accio che sien di miglior sapore, & anco accio sien mansi, & obediendi per fatioar nell'opre in che habbiamo bisogno di essi, che pochi tori sono quei che sopportino il giogo, & perciò è necessario di castrarli, accio che uengano à perder quel furore, & quella ferocità, & sian mansi, & si possan maniggia senza pericolo alcuno. E in questo castrarli è differenza, che castrandosi da piccioli la carne di essi è migliore per mangiare, & non pericolan tanto, ma riescono alquanto debboli, ne han tanto forza, nè anco crescon tanto come crescerebbono, & per questo

non

non si deo castrare di minor tempo che di uno anno. Similmente se son castrati grandi, pericolan piu, & riescono piu feroci, & sempre, sono alquanto bramosi delle vacche, & son di cattiva carne, & però deono auvertir bene quei che castrano che se gli fan per buoi da beccheria, gli han da castrar inanzi che habbin l'anno, ma se per buoi da arare, di duoi anni per che in quel tempo han buona forza. Circa i tempi deono offeruare il medesimo stile, & regola che si disse nel castrar de i becchi, che sia nello sminuir della luna, & in tempo temperato, & che non faccia freddo ne caldo. Se si castrano quando sono piccioli, & che son tenerini, dice Magno Cartaginefe, secondo che riferisce Columella che è molto buon modo di castrar questo, spaccar una canna grossa per mezzo, & con essa uenir stringendo pian piano la borsa de i testicoli che si spezzino, & distrugano, & anco questo è il miglior modo da castrare, ma se son grandi non è bastante canna alcuna ma bisogna un bastone ben grosso, & farle come un basta di voa picciola spaccato pe l mezzo, & con esso si accoglia in mezzo bene i testicoli, & se gli stringa, & spezzino, & in ogni maniera di castrare si han da gittare i tori di qualunque età si castrino in terra sopra qualche cosa molle che non si feriscano ne percuotano al cadere. Vi è un altro modo di castrare, ma non tale quale è questa, ognun può pigliare quella che piu gli aggrada, & questo è pigliar la borsa del toro, & ritorcergli le punte di esse in modo che se gli riuolti da basso all' alto, & alzarle, & stringerle dall' alto della borsa, & si liga la borsa de i compagni per di sotto con qualche cosa. Vi è un'altra maniera, che è stringer con duo bastoni molto fortemente i testicoli con la sua borsa, & poi con un coltello che rada bene tagliargli, & abbrusciar quel taglio con un ferro infocato, acciò che non ne esca sangue, ma bisogna che quel coltello rada come un rasoio, & sia infocato, acciò che di un sol colpo tagli & abbrusci, come un cauterio, perche con un solo dolore, & breue si uenga à far duo benefici, ma è meglio tagliar con onto, & abbrusciar con altro cauterio, ungendosi poi ò con uino, ò con pece mescolata con olio, che sia liquido che dall' olio fugon molto le mosche, facendo in esse coue, & noua onde ne nascono poi i uermi & è bene di gittargli di sopra cenere di sarmenti che asciugua molto il sangue. Dopo che son castrati uadan poi da per essi, & sieno appartati dalle femine, perche possono anco impregnar, ma è molto pericolosa cosa per loro. Vadano in qualche pascolo di herba fresca, & se gli dienorami teneri. ò mellega, ò gramigna, ò qualche altro pasto che gli piaccia, non si faccin caminar molto, & sopra tutto appartiasi dall' acqua, acciò non bean molto.



Col. lib. 17.  
cap. 2.  
Pa. Marzo.  
cap. 12.  
Cres. li. 12.  
cap. 76.  
lib. 9. ca. 76.  
Bar. lib. 7.  
cap. 11.

**I** Giuuenchi che si han da domare per il lauoro del campo, & altri tra-  
uagli, & seruigi necessarij alta casa, se sia possibile han da essere fin da  
piccioli maneggiati dalla gente, che uengon molte uolte à casa, & che sie-  
no auuezzati à star ligati, & mangiar ne i presepij, & mangiatoie, & talho-  
ra dargli da mangiar con le mani, palpargli talhora la schena con le mani,  
fregargli la testa, & toccargli il uentre, & gittarli talhora un poco di sale  
in bocca, borsargli il uiso con alquanto di uino buono che tutte queste cose  
fanno addomesticare questi animali piccioli, & gli fan piaceruoli, & essen-  
do così trattati molto tempo prima son dopò facili da domare, & con men  
fatica, & men pericolo. Il buon domargli è nella età di tre anni, perche  
se son piu teneri si guastano, & se gli rompon l'ossa con quel nuouo esser-  
citio, & se passan quattro anni, son poi troppo superbi, & troppo feroci,  
& duri da maneggiargli, ma percioche ue ne sono alcuni che sono asperi, &  
scornano, è bene per star sicuri da quel pericolo metter nelle corna loro al-  
tre corna bene spontate, accio che non possan far danno, & se fossero fo-  
riori lighinsi à un palo ben forte nelle stalle in modo che non si possan muo-  
uere, & quiui tengasi un dì & una notte, che non possano mangiare, accio  
che il digiuno gli faccia leuare quella saluatichezza & addomesticare, &  
dopò s'attachi con un bue gagliardo, che sia già addestrato all'aratro, &  
con esso caminisi alquanto. Prima se gli faccia tirare un perticon grosso  
à guisa di aratro, accioche non si spauenti, dopò un maggiore, & dopò l'a-  
ratro senza la gomea, & poi facciasi arare per qualche luogo arenoso, ò  
luogo ben molle, & non duro, & tirar qualche carretta uota, & accioche  
à poco à poco si auezzino, si han da far passar per doue sia gente & ru-  
more, accioche perdano il timore. & dopò facciasi arare alquanto & non  
deono esser nel principio punti col piccione, perche si alterano, & insuper-  
biscono, oltre che se da principio si auezzano à sopportare il piccione,  
ancora che dopò sien spesso picciati non lo stimano. Ve ne sono alcuni così  
ostinati, ò che si gittano in terra per non uoler andar, per esser troppo pos-  
senti, & non gli puo regnar un bue, per questi è bene di far un giugo lun-  
go, alquale possano attaccar tre buoi, & quel che si doma sia messo nel  
mezzo, così à suo mal grado farà quel che fan gli altri, & non lo lascie-  
ran gittar per terra, & se ui si gitta gli altri lo porteranno strasinando-  
lo. Similmente se si gitta in terra lighinsegli i piedi, & le mani si forte-  
mente che non possan leuarsi, & stian così un giorno, che la fame, & la  
sete che quiui sopporterà, gli farà souuenire di non si lasciar cader mali-  
tiosamente in terra, & questa è miglior uia che hauer à far leuarlo con  
piccin ate

picconate ò fuoco. Sempre colui che il domarà lo accarezzì con le mani, & con la parola, & si guardi dalle sue corne, & calci, & se da principio riesce con ciò sempre restan con quella malitia, & sempre nello arare carreggiare, ò altro essercitio mettansi i buoni, quādo da una parte, & quādo dall'altra, acciò che si auuezzino à mutarsi, che con questo mutare non senton tanto la fatica. Sempre i buoni, che son compagni nello arare, ò in altra fatica si amano piu, che doue ua l'uno ua l'atro, & se uno (come si è detto) si perde il compagno sempre lo cerca fin che lo truoua, & da qui auuiene che se dopò che questi buoni così fatti compagni si son riposati dalla fatica, & che uno si parte tutti gli altri gli uā dietro, & se il bouattoro ò bouaro non ui pon ben mente nell'uscir fuori di uno, conuiengli poi di andare à cercargli tutti.

Di alcune infermità del bestiaue uaccino, & delle sue cure, & rimedij. Cap. 49.

**P**rima uo dire de i uitelli. Sogliono alcuna uolta infermarsi di troppo satolli, che non posson diggerire di che gli ne nascono uermi. come alle creature, che il latte gli ne causa molti il primo rimedio è preseruatiuo, nò se gli lasciando uangiar piu di quel che posson diggerire, & gli basti per suo nodrimento. Auuiengli massimamente questo male, quādo poppano senza hauer diggerito il poppato, che il latte si uiene à corròpere presto che è corrottibile di sua natura, & subito uengono a crearsegli i uermi, & perciò è meglio, che quando uorran tettare, habbino à stare piu tosto famelici che satolli, ma se han uermi è il suo rimedio pestar alquanti lupini, & di essa pasta fare bocconi, & farglili inghiottire, & è anco buono di dargli à mangiare qualche altra cosa, in che sia mescolato sugo d'herba san-ta, detta da alcuni heraa buona, ò di sugo di porri, ò cosa che sia contraria à uermi. E segno che i buoi son sani, quando gli luce il pelo, & sono allegri, & che sono leggieri, che mangiano, & ben bene, & si non mostran segni di infermità leggieri da conoscere, che il segnale di esser infermi è segno di mutarsi in essi i segni di salute in altri. Ma per alcune infermità, che gli uengono, dirò le sue cure. Vi è una infermità, che qualche uolta uien loro uomito, sono infermi della infermità dette di non diggerire, è bene di fargli inghiottire un uouo intiero di gallina col suo guscio che fa disfar quello da che gli prouien quella infermità, & il dì seguente raglinsi spighe d'agli castragnuoli non di quei che un solo nasce in un capo, ma à differenza de gli altri che si chiaman bianchi, & pestinsi molto bene, & con uino giutesegli pe'l naso, che gli farà sternutare, & purgar per esso. E molto

Ll singolar

Cresc. lib. 9.  
ca. 34. & 78.  
Colu. lib. 7.  
cap. 4. 5. 6.  
7. 8. 9. 10.  
11. 13. 14.  
15. & 17.  
Ari. lib. 8.  
cap. 8.



singular cosa di mettergli del sale in quel che mangiano, & dargli sempre à mangiare assai sale, & con esso purgan molto, & insieme con esso pece trita, & dargli anco à mangiare alcuni mazzetti di marrubbio con olio, & vino ò che mangino porri. Altri gli danno qualche grano di incenso pesto à beuer con uino in un corno altri una spoglia di serpe pesto con uino, & questo deue farsegli ogni tre dì, due ò tre uolte, & in buona quantità, perche son questi animali di gran corpo che più ne bisogna per essi, & in più quantità che per altri minori, che sempre si deon dare le medicine in quantità, secondo la proportion de i corpi, è per essi molto salutifero la morca che uien dalle oliue, prima che sien macinate, come si disse nel libro terzo nel capitolo delle oliue, & deono auuezzargli à beuerne à poco à poco, con acqua, cioè molta acqua con un poco di esso alla uolta, & dopò nel tempo di necessità se gli ne de dare al parco con l'acqua, parimente è bene con esso bursare il cibo, che se gli dà à mangiare ò sia fieno, ò sia paglia, perche con esso purgan molto, & sempre deue auuertirsi che doue esse mangiano non praticchino galline, perche se mangiassero dello sterco di esse, riceuerebbono gran danno, & auuiene che i buoi se ne muoiono molte uolte. In niun tempo si faccian correr molto i buoi ne le uacche, massimamente quando son ben pastiate di herbe, che il correre gli fa uenir le camere, & ricorrono in gran male. Molte uolte infermano, & anco auuiene che muoiono subito per hauer mangiato herbe uelenose, & à questo non darsegli soccorso saluo con appartargli da quei pascoli doue suol da questo accadere. Et se qualche bestia uaccina hauesse mangiato qualche herba, laqual la facesse inquieta ne la lasciasse riposare, & ha rabbia, & grande alteratione à guisa di una persona che hauesse mangiato cosa uelenosa è bene à tempo darle à bere con un corno olio inquanto si può ò butiro, & se questo non ui fosse almenò acqua fredda che essendo che l'acqua impedisca molto l'operatione, & il ueleno dell'herba chiamata di balestre uolte così ritarda, & sopisca il ueleno dell'herbe uelenose. Aduien similmente à questo animali hauer gran grauezza di capo, che lor procede la maggior parte delle uolte dal mangiar herba uerde, & dall'andare in luoghi humidi, & beuer molto, & riposare, se gli conofce che se le enflan gli occhi, & la testa, & se non se le dà rimedio vengono queste bestie à morirsene. Deono esser salassati di sotto la lingua da una uena, che han quini, & cauarsegli molto sangue, & profumargli di incenso sì fattamente che il profumo le entri ben pe'l naso, ò fargli qualche altro profumo che le faccia ben steruare. Han parimente un'altra infermità che le chiamano Renelle, la qual se gli fa dentro de gli intestini, & molti se ne muoiono, & questo auuiene, che gli entrano li vermi cauallini per il forame del sesso, & se gli

uengono

uengono à incarnar nelle budella, di che ne muoiono se non se gli dà rimedio. I contadini usano, quando se ne auuedono di mettergli la manò per il sesso, & leuargli uia quelli uermi cauallini, prima che se gli incarnino molto, perche forano il uentre, ma il meglio è di procurare, che questa infermità non gli uenga, & può farsi in questa maniera. Piglisi frumento netto di poluere, & da qualche altra bruttezza, & tengasi à molle per un dì in olio in modo che se l'assorba bene, & dialegli à mangiare insieme con qualche altra cosa, che con questo rimedio gitterà quell animali, che l'haurà tutti li uermi cauallini, & se si usa di farlo ogni mese una uolta, mai gli uerrà una simil infermità, oltre che molte altre ne purgherà col medesimo rimedio, & questo è bene per qualunque altra bestia. Uiene fra loro molte uolte una peste, di che muoion molti, è bene di mutarli da quei pascoli in altri nuoui, & freschi doue non sia stato altro armento, & separar gli infermi da i sani, & se i pascoli han gran spatio appartargli in molti pezzi, che quanto men sono, tanto meno se gli attacca il morbo, & deon sarguinarli ben dalle orecchie ancora che sien sani, che per questo luogo uerranno à purgar molto di quella infermità se fossero infettate, & dargli qualche beueraggio di qualche herba salutifera, di olio, di morca di oliua non macinate, accioche faccia purgare, & se qualche una quini ne morisse, sequestrinsi l'ossa, & nascondansi, accioche l'altre non le uedano, & anco perche non uenga à dar male odore à gli altri, & corrompan quello aere, percioche quando le uacche truouano qualche corpo molto di qualche una di esse, gridan sopra di esso, come chi piangesse, di che gli nasce gran danno, han molte uolte dolore nelle unghie, & ne i piedi, che è in loro, come nelle persone le gotte, & uiene à essi animali piu à uecchi che à giouani, & di mezza età. Se gli rimedia, & mitiga molto quel dolore se se gli frega molto il nascimento delle corna con cera, di olio, di pece disfatta con olio. Gli nasce parimente molte uolte dolori di corpo per non poter diggerire, & è di ciò il segnale che mugge la bestia spesso, che le duole il uentre, che non mangian ne si leccan con la lingua, ne ruminano, han gli occhi turbati, & è il rimedio di dargli acqua calda à bere, & dopò cime di cauli cotti, & con un poco di aceto fargli mangiare in buona quantità, ne uolendo mangiargli faccialegli mangiar per forza, & dietro questo non mangino un dì. Altri pigliano cime tenere di sambuco, & lentisco, se si puo fare di peso di quattro libbre, & si pesti molto, & si mescoli con una libra di mele, & acqua, & che stia al sereno una notte, & dopò passata una hora dialegli alquanto di ueccia bagnata in acqua, & non ui beuan sopra, & per questo conuiene che non habbino beuto per una notte, & un dì prima, & questo ha da farsi tante uolte finche ritorni sano, che se non si medi-



ea così subito, incorre poi in peggior male, & ne i grand dolor di corpo, & à non poter mangiare, & mugir molto, non riposar in un luogo, & gittarsi molte uolte per terra, ferir di coda, & crollare, & maneggiar molto la testa. E ben perciò quando sia incorso in questo maggior male legargli la coda forte, & stretta uicino all'anca, & dargli à bere con un corno, un uaso di buon uin bianco. & alquanto d'olio con esso, & dopò farlo correre mille & cinquecento passi, accio che quel uino se gli riscaldi dentro, & se con questo non uenisse à muouerli il corpo, ungasi uno la mano in olio, & mettagli per il sesso, & canigli dello sterco che ui ha, & se con questo rimedio non guarisce piglinsi fichi saluaticchi secchi, & pesti. dialegli à bere con alquanto di acqua calda, ò pigliar due libre di frondi di mirro, & è migliore il saluatico nero, & pesti dialegli con una tazza, ò due di acqua calda con un corno, & salassegli sotto la coda, & dopò l'essergli uscito molto sangue, restringasegli, & facciasì correre un poco, dietro a questo dialegli à bere un tazzon di uino con alquanti agli pesti, & poi di nuouo facciasì correre alquanto. Parimente gliè buon rimedio di far pestar qualche cipolla con sale, & mele, & insieme fargli pigliare. Molte uolte questo animale ha febre, laquale gli prouiene da molte cause, & si conosce in hauer un caldo straordinario, massimamente che gli abbrusciano la lingua, & l'orecchie, & ha il fiato molto continuo, & molto spesso, & caldo, gli lagriman gli occhi, & non gli aprono, tien bassa & graue la testa, & molte uolte mughia quando respira. Questa infermità si cura con medicine fredde, & cose contrarie al caldo. & tener l'animale in luogo fresco, & col dargli à mangiar frondi di salci, & di uiti, & coprirlo con rami di salci, & di canne, dargli à mangiar orzo cotto, & freddo, & dargli à bere un beueraggio di farina, & di orzo fatto in acqua, nellaquale stan cotto frondi di salci, & di altre herbe fredde. Et se mostrasse di hauer molto sangue, causasegli per quelle uene che parese hauerle piu enfiate, & ingrossate, maggiormente della testa, & è bene di dargli à bere acqua nellaquale sien state disfatte melagranate forti. Columela dice, & da un'altra medicina se i buoui hauessero febre, che si operi che stieno un dì senza mangiare, & l'altro dì causasegli sangue di sotto la coda, & dialegli à mangiar qualche cime di cauoli, & questo si faccia per cinque dì continoui, la mattina à digiuno, & sopra esse dialegli à mangiare qualche altra cosa, come son cime di lentisco, ò di sambuco, ò foglie di viti, ò di qualunque altro albero ò herba fresca, fregargli le ciglia, & dargli à bere tre uolte il dì acqua fresca & chiara, et de dì s'hauerà doue pastere in luoghi freschi, & di notte non si lascin dormir fuori fin che sien risanati. Per il dolor di corpo gioua molto quel che io dissi nel capitolo delle anetre, che nel uederla

derla se gli lieua molto, & portandosela per il ventre, & per i lombi, & non solamente gioua à buoi, ma anco assai piu à caualli, & mule. Altre volte gli vengono le camere che gittano sangue, & molte volte si putrescano. è buono perciò di pigliare diece ò dodici cimette di cipresso, & altre tante noci de esso cipresso, & pestar bene ogni cosa insieme, & meschiarlo con bonissimo vino, che sia rosso se si può. & darglielo quattro volte in quattro dì, dandosegli anco à mangiare rami di lentisco & di azebuche, & similmente mirto & altri simili rami secondo che in quel paese si troueranno. & beuan poco. Vi è anco vn'altra medicina, che è pigliare granelli di venacci di buon vino, & si induriscono sopra il fuoco in alcun vaso, & dopo l'esser bene asciutti, & secchi, pestensi, & se ne faccino due libre. le quali se gli debba metter per bocca con corno con vino bianco, che non sia dolce, & dopo stieno alquanto senza mangiare, & dopo se gli metta inanzi buone frache di questi alberi, & piante calde. Talhora vien loro vn'altra febre etlica, che se gli ulcerà il polmone, & diuengono secchi, il segno che habbin questa infermità è il veder in essi continuo caldo, & tosse cattiva & secca massimamente quando son fatti trottare alquanto, & gli stano pesante, & pendente l'orecchie, & di questo male poche volte si son vedute scampare, ma sempre van di mal in peggio, però quādo questo male comincia à scoprirsegli, meglio è di ammazzarle con tēpo. Questo male suol molte volte procedergli da gran freddore, & per questo è ben di dargli spesso sugo di porri con olio che lo beano in vn corno in buona quantità insieme con buon vino, dandosegli per molti giorni. Vien loro anco vn'altra infermità nella bocca che gli cresce ò ingrossa molto la lingua, & non posson mangiare, & talhora lor nasce sotto la lingua, & talhora in esse è molte volte sotto il palato. è bene in qualunque volta che sia tagliarle, & se si vedono quando si vanno à caricare basta di tagliar'le con vn coltello che tagli bene tanto che ne venga fuori il sangue, ma se fossero già dure tagliasegli, & le ferite che restano freghefegli con agli pesti, & sale che in questo modo se gli disenfieran molto. Dopo se gli deon lauare con buon vino, & dopo se gli dia à mangiare qualche herba tenera, ò frache tenere ò senola. Auuiensimilmente che molte volte nō mangiano, ne si vede infermità che gli lo causi, gli è molto utile di lauarsegli la bocca con sale, & con aceto, & con vn corno gittarglielo pe'l naso. Molte volte se gli vengon nuuole negli occhi, per molte cause, è bene prima che gli cominci à congelare gittargli qualche poco di poluere salgema nell'occhio doue si fa quella congelatione. Molte infermità vengono loro per diuerse cause occulte, & molte di esse se gli interrompono, & non gli vengono se se gli usa à dar sale da mangiare che gli fa purgare, & diuenire belli, & lucenti come gli altri



animali, & gli fa bene diggerire, & gli netta. Vn'altra infermità hanno ancora chiamata renella che se gli congela vn sanguaccio ne gli intestini, & non se gli può cacciar fuore, è bene di mettergli la mano come si è detto, & cauar la sienta che insieme con esso vien fuori. Et percioche molte volte non fanno consocere questa infermità, & è pericolosa è bene che à qualunque di queste che non si fanno, si faccia questo rimedio ch'ho detto. Gli vengono ventosità, & perciò è bene di mettergli di cristeri con cosa che gli purgano, & se fosse necessario vngansegli le mani, & il braccio con olio. & per il sesso cauisegli lo sterco, & se apparisse in essi qualche vena gonfiata, sanguinisi doue si vedon massimamente delle vene della coda. Se si spallasse ò rompesse qualche braccio, meglio è di uccidergli subito per hauer vtile della carne che hauerlo da guarire che ancora che possa sanarsi è più la spesa che il capitale, & alle volte si muoiono dopo, & però è meglio di preualersi nel principio di essa di carne. Il medesimo si dourebbe fare in tutte le infermità se parebbe che il medicare, & la cura douesse esser lunga & di spesa, se fosse vna di queste bestie spallata è bene che subito sia sanguinata (volendosi pur medicare) & se è dalla spalla dritta cauisegli il sangue dal braccio sinistro, & pe'l contrario, & dopo sia tenuta in luogo caldo. Alle volte per molto tirar gran peso ò per voler suel-  
ler qualche gran radice si feriscono le corna vicino al pelo, è ben di ben lauare doue se gli è fatto il male con acqua salata come fan coloro che si guastano ò piedi ò mani che questo rimedio restringe molto, & lighisegli, & infrascisegli con vna pezza bagnata nel medesimo, & sacciasì questo rimedio per tre giorni, & uel quarto mettagli assongia ben pestata mescolata con pece trita insieme con qualche altra cosa pestata che habbia virtù restrittina come son rami di mirto o cose simili, con che tutto insieme vngasegli bene, & se quini apparisse ferita alcuna che hauesse fatta qualche marcia, mettasegli poluere di fuligine di camino, & il medesimo si faccia se la ferita fosse in fronte. & quando ò per il giuogo ò per altra fatica si hauesse fatto male di questa sorte massimamente se nel leuargli dal giuogo se gli bagna dal sudor quel luogo ò si rinfredda, & molte volte se arano à collo come si vfa in molti luoghi doue i buoi sono deboli di collo se gli fanno collari, si ha da procurar che quella carne non cresca, perche subito se fa quini vn montone di cattina carne corrotta, & vi si adunano cattini humori, & fanno in altre marcir l'ossa, & per questo vi si deue metter poluere che mangi quella cattina carne, ò calcina che asciughi molto o mele, & sopra tutto sia ben lauata con acqua fredda, & dopo mettergli cosa che purghi. Done auuenza che nascā vermi è ben di lauar la mattina ordinariamente con acqua fredda che gli farà cadere, & se con ciò non cadessero, metter-

ni sugo di foglie di persichi, ò sugo di marrubij, ò di porri con a'quanto di sale che con questo muoiono assai piu presto, & quando saranno usciti fuori, si dà porre sopra la piaga assongia uecchia, ò pece liquida, & olio insieme, & ben fasciarla, & all'intorno poi unger per tutto di olio, accioche quiui non si posino mosche che ui fanno noua, & creano uermi, han talhora questi animali un'altra infirmità chiamata da alcuni le barbe, & questa è che certi pizzichi che hanno nella bocca dalla banda di dentro se gli ingrossano, & enfiano di sorte che non posson ne pascere ne mangiare. Questo male proceda loro spesso da superfluità di sangue, & di ciò è segno uederli rossi, & inficcati, altre uolte gli nascono da flemma, & è segno di ciò se son neri. Se nascono da sangue è bene di tagliargli le punte di essi con forbicine che ne uscirà quel sangue quiui adunato, & per l'uno, & l'altro è bene di fargli poi lauatoio di aceto, & sale che gli fa disflemmare, & dissoluerà quella flemma. Han molte uolte il numero come gli altri animali, è bene che pascano in luoghi asciuti, & abbondanti di buona herba, & gittargli talhora poluere di eleboro bianco con un cannello per il naso farà sternutar molto, ouero poluere di euforbio, ò se non ui è di questo, poluere di senape, & farglielo mangiare, se ui è senape uerde beuane un poco & in questo modo purgheranno molto pe'l naso. & fra tanto che sono così ammalati per niun modo deono esser traugliati nell'aratro, & in niuna altra cosa. Per la tosse dice Columella, che se è noua è bene di dargli beueraggi di acqua che sia alquanto calda fatti con farina ò di orzo, ò di graminia, & dargli a mangiare con farina di fava ò lenticchie peste, & farinate, & di esso dargli anco beueraggi con acqua calda, & se non lo uolesse bere, gittesegli per la bocca così calda con un corno, se la tosse è uecchia è bene di dargli beueraggi con acqua di bisopo, & farina di lenticchia che in quella acqua sia cotto lo bisopo, & anco dargli a mangiar porri, ò dargli farina di hieros in beueraggio mescolata con esso farina di orzo. Se gli fan qualche uolta certe posteme che fan marcia la miglior medicina che in ciò sia, è di tagliargli le con un coltello e sono talhora profonde, però subito che fian tagliate lauinsi bene con orina di buoi calda. & stemperisi pece, & con olio ui se gli faccia empiastro, & pongasgli quiui bene enfiato con pezze di lino, & se la radice è ben sotto ne se gli possa leuar nettasegli dentro con acqua, & stemperisegli con qualche ferro caldo sego di capre, ò di vacche. Altri non gli le tagliano con coltello magli l'abbruscia con cauterio, & sopra gli pongono quelle pezze, & olio ò asfognia di porco in luogo di olio. Gli auuengono molte uolte gran danno dal beuer sanguesughe che li sanguinano, & non gli lascian mangiare, & molte uolte anco l'affocano, per questo conuiene di usar molta diligenza,



L I B R O

perche non le beuano, ma se ne han beuute si conosce che gli fan gittar sangue dalla bocca, & perciò conuiene di ueder ben doue sono, & possendosegli cauar dalla bocca, ò dal palato con un panno di stoppa a pero è il miglior rimedio, & quando non se gli possa aggiunger con la mano, & si uedon doue stanno attaccate, piglisi una canna sottile, & lunga, & scaldisi bene dell'olio pur che non abbrusci, & con una siringa guttiuisegli, che subito che l'olio così caldo tocca la sanguisuga se despicca dal luogo oue è, & cade, ouero inuoltisi stoppa in un bastone, & bagnisi ben prima in quello olio caldo, & fregbisi ben doue ella sta che la farà distaccarà, & l'aceto forte fa questo medesimo effetto, ouero pigliar una noce, & abbrusciarla, & mandisi il fume di essa per un cammello doue è la sanguisuga attaccata, che subito caderà, & se fosse già entrata in corpo gittisegli aceto con vn corno per boca ben caldo che subito morirà. Et uedutosi che l'animale habbia beuuto la sanguisuga, non se gli ha da dare nè bere nè mangiare, perche col mangiare, & col bere si manda piu al basso, ma tengasi un dì senza bere, & si haurà alla mano un pozzo con acqua ben fredda conducasi il bue, ò la uacca che hauerà beuuta la sanguisuga, & facciaagli ben aprir la bocca sopra esso pozzo, acciò che quel fresco dell'acqua gli entri per essa, che subito che la sanguisuga sente quel gran fresco si lascia cader per bere, ò canisi acqua fresca in una caldaia grande, che sia poca acqua però dentro, & aprasi in tal modo la bocca del bue che non la possa ne serrar ne bere, ma col desiderio del beuerla maniggi la bocca per l'acqua, e maneggisi l'acqua in modo che faccia strepito, che tosto che la sanguisuga la sente, si destacca, & cade in quella caldaia, doue è l'acqua. Questo rimedio non solo può gionare all'armento, & bestiame uaccino, ma anco a caualli, asini, & muli, & altri animali grandi a quali le sanguisughe sogliono far danno. Vi è un'altra infermità fra questi animali che i cōtadini dico lupati molto pericolosa, & cattina, & molte uolte auuien loro di unione per sangue corrotto, altre uolte dall'infiammarsi alcuna piaga, ò morsicatura hauuta, & qualche uolta da altre cause occulte, & per la maggior parte gli uengono ò nel petto, ò nel uentre. Non ui è per questo male il migliore, & il più eccellente rimedio che di porre il bue ò uacca paziente in luogo freddo, & in ruscelli di acqua fredda doue si laui, & quini se ne stia gran pezza, & cauargli qualche poco di sangue, & lauargli con aceto. Similmente si medica cō porre a mente qual è la parte di essa che è appostemata, & tagli seglisi all'intorno quasi come un dito del sano tagliadosi sino sotto che se gli lieui della pelle, & diasegli molte punture nel male dalla banda di dentro, & poi in tutto quel male gittisegli solimato trito, & a poco a poco caderà tutto il male, & resterà l'animale ben sano. Questa infermità è pericolosa

colosa non ui dando questo rimedio percioche penetra nelle parti interiori à poco à poco & uccide. Auuiene questo male molto ne i porci à quali molto piu appariente questa seconda cura che la prima. Hanno un'altra infermità ancora che è quando al bue, ò vacca uien qualche scesa di sangue che va all'unghia, & fa ire zoppo il bue che non può fermar bene in terra il piede pe'l dolore, & toccandosegli l'unghie doue è il male è così caldo, che par che arda, come se gli fosse febre, & se non è anco disceso il sangue all'unghie totalmente, ma se ne sta nelle giunture, & nelle gambe, è bene di fregarlo molto che con quelle freghe si disunisce, & rarifica spargendosi per le membra, massimamente se di sotto doue è questo adunamento di sangue si pone qualche panno bagnato in aceto, perche non lascia descendere quella congelatione del sangue all'unghie, & se con ciò non si risolue, è ben di fregarlo acciò che si scaldi ò metter il pie del bue in acqua calda tanto che sia ben coperto quel luogo doue è quella congelation di sangue, & dopò che ui sia stato alquanto salassarlo. Ma se già è disceso al basso, & cacciatosi nelle unghie, è da procurar di cauarglielo prima che diuenga materia, perche alhora poi è assai peggio di sanarlo, hor si dà por mente in quale unghia se sia messo, & sanguinarla per dentro, che ne esca molto sangue, & se tutte due fossero così infettate tutte due sanguininisi con un coltello ò rasoio ben tagliente, & sia nella giuntura di esse, perche quiui son esse tenere dico fra l'unghie, & dopò che sieno alquanto salassate pongasegli qualche panno bagnato in aceto, & sale, & lighisegli molto bene, & sopra tutto auuertasi bene che non se gli bagni il piede, & perciò deue sempre tenersi nella stalla, ò doue senza bagnarsi il piede possa pascere. Dopò che haurà tenuto questo panno con aceto, & sale come ho detto pongansi lardo di porco vecchio, & altre tanto di sego di becco insieme, che con esso sanarà, & se quel sangue è disceso fino al piu basso delle unghie scauisi l'unghia di sopra fino all'arriuare al uiuo, che de qui esca quel cattiuo sangue, & dopò se gli metta sopra lardo, & sego come prima, & mai si scaui l'unghia per di sotto, massimamente si ha da guardare di aprirla per mezzo se la materia, ò sangue non facesse segno quiui, ma io pensarei che fosse meglio di ammazzar quello animale così mazagnato di questo male prima che diuenga debole, & muoia, che pochi la san ben medicare. Se lor uien dolor ne i nerui, & per esso zoppicano insuppinisi bene di panni in olio che habbia in se gran sale, & con essi fascinsi le ginocchia, & le giunture, ò piegature, gambe, & talloni fin che guariscano. Se se gli sono enfiate le ginocchia piglisi aceto caldo, & con esso lauinsi molto, & pestensi sempre di lino bursate nel pistarsi spesso con acqua melata, & con una spugna colisegli ben caldo con alquanto di mele insieme, & poi infascisi bene  
di



di sopra, ma se sotto quella enfiagione fosse qualche cattiuu acquaccia piglisi lieuito ò farina di orzo, & si bagni alquanto in acqua melata, & così ben calda pongasegli sopra ligandosi molto bene, & tante uolte se gli metta fin che maturi, & dopò che sia ben maturata. & che habbia materia acolta, aprasi con una lancetta ò coltellino ben radente. & sopra pongauisi quello unguento che ho detto con pece, olio, & assognia tutto insieme peste ò liquefatte. Maturano similmente col porsegli radici di lino, ò cipolle squallitricie peste con sale, ò aprendolo, & ponendoui sopra marrubij pesti, & con esso maturandosi prima con altra cosa come è detto, maturerà ogni dolore per il piu se è fresco. & non fa piaga, sanerà bene bagnandosi con aceto caldo, ò con cosa che risolua, & rarefaccia, & se è postema uecchia faccia segli un cauterio di fuoco, & abbruscisci quel che è contaminato, & sopra pongauisi butiro di vacca, ò sego di becco, & se non trouasse niuna di queste due cose, onto di porco. Hauendo in qualche parte del corpo rognia, sanarassi bene pestandosi qualche aglio, & con essi fregandoselo bene, anco nel medesimo modo si sana la morsicatura di can rabbioso, ò di lupo, ò di qualche altra cosa uelenosa, & per le tali morsicature lighesegli quini rimutandosegli qua'che uolta. Ma per la rogna se è grande il principal rimedio è il buon nodrimento di buona herba, & in buon pascolo, accioche con essa uengano à purgarsi, & mondarsi, & dargli spesso del sale, & fargli quelle onctioni. è buona anco per questa acqua di sommacco che asciuga, & risolue molto. Vn'altro unguento se gli fa ancora che è pigliare zolfo, & pestarlo bene. & piglisi anco morca di olio acqua, & aceto, & cuocansi tutto insieme fin tanto che diuenga ogni cosa spessa, & dopò che tutto sia ben cotto, lieuisi dal fuoco, & prima che si raffreddi gittesegli buona quantità di alume trito, & mescolisi bene, & quando sarà ben Sole tansi fuori il bue che haurà questo male al Sole, & quini con questo unguento ungasi bene, perche il Sole gionua assai piu, & se fa freddo tengasi il bue nella stalla caldo, done habbia caldo, & gli farà uile. Se di questa rogna gli ne uscissero piaghe marciose, gittesegli sopra poluere di marrubio con fuligine di camino. Hanno un'altra infermità molto cattiuu, & questo suo è spesso uenir à buoi quando sono molto sudati, & raffreddati, ò se essendo caldi per la fatica si bagnano, & è che se gli attacca tanto il cuoio all'osso, che ancora che si ritiri non si separarà ne appartarà dalle cosse. Hor perche non si raffreddino è bene di non dargli da mangiar ne da bere subito che hanno faticato, saluo che lasciargli pascere un poco, & bnfesegli le faccia cò un poco di uino che con esso si confortano alquanto, et ciò ha da farsegli subito che gli è stato leuato il giogo, fregandosegli il naso, la testa, et il collo che se gli fa con queste carezze grande uile, si per

che

che non si habbino da raffreddare come per altre infermità, & poi dare à ciascun di essi di mangiare alquanto di lardo di porco, mettendosegli in modo che lo inghiottiscano, che con due, & tre volte si rifanno, massimamente se sia masticato con vn poco di sale. So ben che saran molti che non si vorranno faticare di fargli queste carezze, ma in vero che noi siamo obligati grandemente di farle massimamente à buoi, che sono ben trattati vengno à pagarci ogni buona operatione che se gli faccia. Con questo rimedio non gli verrà quella infermità, ma quando gli venga piglisi foglie di lauro in buona quantità. & cuociasi in acqua. & essendo ben calda lauasi con essa quelle parte doue haurà il buo il cuoio così attaccato all'ossa, & succiasi al Sole, & non essendoui, al fuoco, & piglisi aceto caldo, & buon vino, & con esso inzupisi quella banda, tirando sempre il cuoio in fuori à poco à poco, & cuoprasi con alcune pelli che non si raffreddi, fin che stia bene. Il principal danno di questa infermità che non lascia ingrassare quello animale che l'ha, anzi che sempre si va smagrendo se non sia curata. Se gli enfi il collo che gli nasce da arare à collo, & per altre cagioni. pongasi ben mente da qual parte si va piangendo, che è come il gattillo per le mascelle, & perciò giouerà molto di por mente à certe vene che hanno nell'orecchie, & nella piu grossa di essa deue salassarsi, ma prima battansi di lighisi con qualche cosa, accioche quini si faccia vnione di sangue, & ne venga à vsir piu, & sanguinosi dall'orecchia contraria doue si piega, & se è infiato che il sangue non si accoglie piu da vna banda che dall'altra sanguinsi dall'vna, & l'altra orecchia, & acciò che non gli venga questa enfiagione, faccia vn vnguento di questa sorte colquale se gli vnga il collo quando si lieuan dal giuogo, & questo è per quelli à chi si vnge il collo. Piglisi pece, & canna di vaca, sego di becco, olio vecchio tanto dell'vno quanto dell'altro, & stemprisi tutto molto bene & vngernelo nel modo che ho detto. Molte volte han male in bocca che non possan mangiare, che se gli enfi il palato, taglisegli con vn coltello che corra sangue, & frighisegli la bocca con sale, & origano, & aceto. Se con la rete, & caretta si ha giunto qualche piede, & gli l'ha enfiato qualche spina, cauisegli la, & se ha carne alcuna marcita, taglisegli molto sottilmente, & piglisi pece, zolfo, & lardo di porco, & pongasi doue è il male lana succida, & stemprisi ben caldo, & quini se gli gitti ben legato sopra. Pongasi mente che non si bagni il piede. Similmente per la sopragiontura che si fa con la caretta è bene di pigliare vna herba che si chiama latte trezna, & pestata con sale poruila sopra. è vtil modo à buoi vsare à lauargli con l'acqua fredda molto ben l'vnghe quando si distaccan dal giogo acciò che le habbino nette, che la politezza conserua molto la salute. & dopo che

fian



fian ben asciutti vngerli le corone dell'unghe con lardo vecchio. Nascongli similmente molte infermità ne gli occhi doue se gli causano molte nuuole, & cecano. è bene per questo male di gittargli dentro del mele, che rode, & mangia il cattiuo, & schiara la vista. Et se gli sono infiatigli piglisi farina di frumento. & impastisi con acqua melata, & così calda pongasegli di sopra, & se si congela nell'occhio, & diuien bianco (di che vengono queste nuuole ne gli occhi) facciasì poluere di sale chiamato compasso che vsano i pelacani, che credo che nasca in certi monti di Aragona, come pietre cristalline ouero le coccie delle conche del mare che adoprano gli Orefici, & fattane poluere, & soffiata ne gli occhi ò con questa poluere vngansi gli occhi di fuora con pere, & olio insieme, accioche d'esso fuggano le mosche, perche se non si fa questo vengono mosche all'odor del mele, & pizzigano gli occhi, ò vi fanno voua dallequali nascono vermi. Altre infermità di diuerse sorti posson auuenire à questo bestiaue vacchino, lequali si possono curare come quelle de i caualli, i rimedij dellequali si troueran à lungo ne i libri di Mastanzia.

Di alcune proprietà della carne delle vacche, & altre particolarità. Cap. 50.

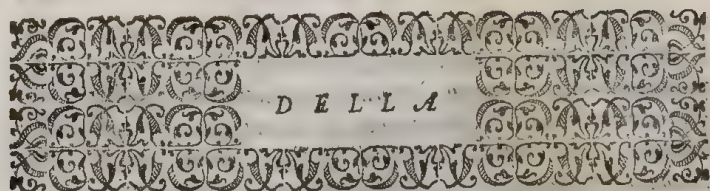
Col.lib.7.  
cap.16.  
cap.22.  
Cresc.lib.9.  
cap.74.  
lib.9.ca.73.  
lib.9.ca.99.  
Var.li.2.c.5  
Ma.par.3.  
Auic.lib.2.  
cap.146.  
Plat.lib.4.

**C**olui che haurà grande armento di vacche, & anco in qualunque numero che sia, & il medesimo di buoi deue sempre hauer auuertenza, & por mente che ogni anno ellega quel che è buono da parte, & quel che non riesce molto venderlo, come sarebbe à dir le vacche vecchie che non posson piu partorire, le sterili, quelle che si sogliono sperdere spesso, & quelle che sono inferme. Il buon tempo accommodato per venderle è nel mese di Agosto ò poco prima ò dopo, perche alhora son grasse, & se ne fa buona vendita, il comprar di Febraio, perche in quel tempo non si può l'huomo ingannar dando piu. Similmente prima che entri l'Inuerno allegeriscasi di quelle che sono inferme, & delle deboli, accioche poi quando hanno hauuto abbondanza di herba non si ingrasseranno. è cosa chiara che nel tempo dell'Inuerno smagriscono, & anco è pericolo che non muoian di fame, eccetto se non gli da da mangiar nelle loro stalle, & sempre il padron dell'armento procuri di venir rinouandolo di bestie giouani di buona razza, & ben mantenuto. Le età di questo bestiaue son quattro, la prima è di vitelli, la seconda di comporecci, la terza di giuuenchi, & da li impoi son buoi & tori. Nella prima età di vitelli, massimamente prima che pascano è molto singolar viuanda, così nel suo sapore come in sua virtù e tirne di gentil sustanza di molto singolar nodrimento, & facile digestione,

ne, & perciò è carne da nobili, & da ricchi. Quanto più uan poi crescendo tanto più uan mancando di quella sua prima eccellenza, & da li impoi quei che son castrati di nuouo, ancora che non sian di così grande eccellenza in carne come i uirelli, son però di assai buona prima che comincino a faticare, che con la fatica diuentano di peggior carne, & sempre più melancolica, & il medesimo gli auuiene per la età che quanto più uan crescendo peggior nodrimento, & sustanza danno al corpo humano. La carne del bestame uaccino, che passa di tre anni è cattina, che è melancolica, genera lepra corrempe il sangue, è cattina per chi ha la quartana, & per coloro che han mal di gambe, per chi ha mal caduco, o capcaro, o mal di milza. E carne fredda, & secca, & perciò è miglior per la State, che per il tempo dell' Inuerno per partecipar di quel freddo, & per esser secca è meglio allessa che arrostita. Il latte delle vacche è molto grasso, & butirroso, & perciò di esso riesce il cascio molto liquido. Il butiro delle vacche è buono per molte infermità che ha uirtù di disinfiamare, & maturare, & lieua il dolore delle abbrusciature.

IL FINE DEL QUINTO LIBRO.





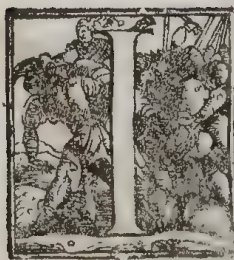
DELLA

# AGRICOLTURA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DEL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,  
*Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in Volgare.*

## LIBRO SESTO.

### PROLOGO.



O Promisi di sopra nel principio del primo libro nella diuision dell'opra, che haurei fatto uno epilogo ò ricapitulatione delle cose sopradette, nelqual sommariamente si trascoreria quel che à lungo si è detto nell'opra principal mostrando quel che si debba fare in ciascun mese ponendosi tutti i dodici mesi per ordine; cominciando dal mese di Gennaio, poiche da questo comincia l'anno, & da esso han cominciato tutti coloro, che han scritto dell'Agricoltura, ch'io ho ueduto massimamente Palladio. Solo dirò qui breuemente questo per seguire l'ordine di essi, & poi che già ho detto di alcune opre dell'Agricoltura al meglio che io ho potuto, & secondo che han potuto sopplire le mie debole forze basterà di trascorrere quel che si è detto di sopra che è per accordar alcune opre che si han da far in quel mese che quanto al modo da farsi, mi rimetto all'opra principale de  
i cinque

i cinque soprascritti libri primi. Parimente dissi nel capitolo secondo del medesimo primo libro, che per quanto gli Agricoltori pongono regola, & arte di Astrologia, accioche gli Agricoltori conoscessero, & sapessero intendere le mutationi de i tempi; & quelle regole non le attingeno tutti che io insegnarei, & porrei a' tri auisi piu facili da intendere, & conoscere accioche qualunque se sia per poco che sappia possa conoscere, e attingere alcune mutationi che sogliono di prossimo auuenire, che l'intenderle, & perfettamente saperle non si può fare senza saper molto bene, & ben possedere quella diuina scienza di Astrologia, dellaquale chi piu di ogni altro ne sa, ne sa poco, & non tutte le uolte affronta, che ci dice il nostro Redentore in San Matteo, che ancora che uediamo il colore & segnali che mostra il cielo non perciò potemo attingere a sapere i temporali da uenir di plenario sapere, ma coloro che lo studiano, & miran bene, piu ne fanno di coloro che l'hanno studiato, & per questo usano alcuni popoli, & repubbliche bene gouernate di salariare, & prouisionar molto bene qualche persona dotta, & ben intelligente, & pratica nelle cose della Astrologia, accioche mirando il corso delle stelle, & di pianetti, & come imprimono, & operano in ciascun paese poco piu o meno insegna & dice quali anni han da esser secchi, & quali humidi, accioche ne i secchi si seminino terre basse neghe deboli & arenose, & gli humidi terreni grassi, che ben darà di utile alle genti da poter pagare il salario. Questi segnali che io porrò, ben che sien chiari naturalissimi, & eccellenti con tutto ciò qualche uolta non riescon certi, ancora che di ciò penso che sarà la principal causa di non saperli conoscere bene, ne bene intenderli, per che in questo modo di qua non potia noi per la nostra fragilità perfettamente intendere, & penetrare le cose celestiali, che è piu proprio di Dio sapere i tempi & momenti (il che egli pose nel suo assoluto potere) che di hauerlo a sapere gli huomini, però perche la maggior parte delle uolte riescono uere. & certe, & poiche l'hanno trouate huomini dotti di molta estimatione, & valore, io le metto qui. Molte altre cose saranno per auisare gli Agricoltori, & gente di campo in questo sesto libro, ma cominceremo hor a ragionare de i mesi.

Mese di Gennaio, nel crescer della Luna.

**I**N questo mese nel crescer della Luna è buono ne i paesi caldi, & temperati metter uiti, che chiamano molti piantar getti, & se sono terre, & paesi temperati piantar sarmenti di uinas, di barbati. Similmente piantar alberi che gittano a buona hora, come sono amandole, & simili, pur che sieno cauati con radice, o tagliati dalla madre nello sminuir del giorno, & se sia

Pal. Genn.  
Pa. Marzo.  
Col. lib. 12.  
cap. 2.



& se sia possibile nel fin dello scemar della Luna. perche uine à goder di tutto il crescer di essa che niene, il che auiterà molto à pigliare, & à esser migliore. Laqual regola ha da esser in ogni sorte di piantare, & puche da insitare, porre amandole, & ossa di persichi, & bericoseole, noci, prune, algarrouos, & altre ossa, i quali si sarebbon anco potuli piantare innanzi l'inuerno, che il mettere, & piantar di quella ossa è buono per i paesi freddi, & humidi, che per paesi caldi, & secchi è il proprio & natural tempo del piantargli di Ottobre, & Nouembre. E buona stagione da piantare, ò semenare semenza di pepites di fortumi, come son naranci, limoni, cedri, & questo si intende ne i paesi ben caldi, che in quelle che son temperate, è assai meglio di Aprile. Nel crescer della Luna di questo mese è ben di seminare le semenze di gran marzolo, maggiormente se è paese caldo, & terreno da produr presto, & le faue che sono per guadagno nella State, che quelle grosse che son per mangiar bacelli, & per preualersene per mangiar la quaresima, in altro tempo si han da porre, & seminare, & anco cecere, ma io uorrei che le faue piu presto si seminassero per il fin di Settembre se è terreno, & paese che produca à buon hora. nel crescer di questa Luna è ben porre i barbati, & piantoni di oliue, di salci, alami bianchi, & auellane, ò nocciuole, che coloro che piantano di Gennaio, & di Febbraio le oliue di gran gambe maggiormente in paesi asciutti & secchi, non l'intendono, perche posto che piglino sempre hanno il ramo minuto, & suanito, & mai crescono ne escono di uecchiaia, & si uede chiaramente, prima che il ramo giuti il tronco che si è piantato, perche è vecchio, & mai si fan buone saluo se non si adattano, ò stanno in paesi humidi. Il miglior piantar di esse è di Ottobre, ò Nouembre, perche beono acqua assai. Et ancora che vada piantate di tal sorte che nō escan piu alte di quanto uan sotterra, perche quel che è sotterra rimoua, & tengansi scauate, che crescon molto presto, & diuengono molto buone. Parimente in questo mese si piantano & trapiantano le ortaglie assai buone, & delle ortaglie, perche quasi in tutti i mesi si posson ben seminare, & trapiantare non dirò piu, ecceto specialmente di alcune, ma dico che queste diuengono migliori piantate nel crescere che nello sminuire della Luna, & l'altre meglio nello sminuir che nel crescer di essa, far similmente fratte di quelle che io dissi che si farebbono con semenza di spine, & rugli. Piantar piantoni di mirti, & lauri che in tutte queste sorti di piantare si taglino però uerso il tardì del dì, seminar uue ò uache di lauro, mirti, & dattili, & se è terreno, & paese caldo di cipressi, & paradisi, & altri alberi simili, seminar ueccia massimamente in paesi, & luoghi asciutti, & alquanto sottili. Seminar alboluas, lequali ricercano di esser seminate in terreni bene arati, che non uadan sotto piu

to piu di quattro dita, perche in altro modo non rascon bene. E nel crescer di questa Luna si ha da cominciare à stabbiare, & dar letame alla terra da prati per fieno se son in paese freddo. che se è in terra, & paese caldo, facciasì prima. Et se è terreno non molto grasso fino alhora si può cominciare à guardare che non sia pasciuto, & si han da seminar nel crescer della Luna, perche alhora aiuta à far crescer piu l'herba, & per esse terre è buono il letame de i caualli. & anco meglio che alcuno altro, perche per inghiottirsi i caualli quasi intiero l'orzo uene, ò far nascer piu herba, ma bi sogna che sia letame nuouo. Nel crescer di questa Luna si insitan ben gli alberi che fiorissono presto, massimamente in paesi che ui nascono i frutti presto, como sono amandole che in esse si insitan molto bene i persici i di coronetta, & fesso, se son le piante di amando la giouane albericocoli in prune. Et tutti questi insiti di questi alberi, ò altri simili, che son cosi secchi, & di brozzolosa materia son migliori di coronetta, & han da esser quando gli alberi, ne i quali si han da insitare cominciano à dar ben fuori, perche in quel tempo sudan molto & piglian meglio. In ogni tempo di insitare, & ogni sorte di insitare, massimamente in questo tempo è bene di empiastar gli alberi insitati con letame di uacche mescolato con paglia minuta, che è singularissima cosa, & perch'io dissi di sopra, che si insitano prune persichi ò alberi che tengono frutti di osso, ò semenza dentro in amandole (che la semenza sarà amandola ( questo si intenda insitandosi di mensa in tronco spaccandosi prima di unita ò possato, & non di altra sorte, & il medesimo s'insitato in auellana ouero nocciuola. Nel crescer di questa Luna si insitan bene alberi che fan gomma, & si posson ben piantar canneti, massimamente facendo tempo humido, piantar similmente grandi di naranci del l'anno innanzi, & di cedri, & suoi simili, & far olio di granelli di mirto, & di lauro, metter galline massimamente nel principio del crescere. Parimente è bene di piantar rosai, & nelle terre che fanno à buon hora insitar cerefi, poi che son preste in dar fuori, & piantarle similmente di suoi rami, che di ossa si seminar meglio nel principio di Dicembre, che ricercando questo albero terre fredde cosi deono esser piantate, ò seminate in tempo freddo, maggiormente di ossa & far qualunque opra che si fa per augumentare in essa come è piantare, & suo simile, seminar tutte le semēze minute di alberi, eccetto alcune che già son notate in questo libro di sopra, tutte deon farsi nel crescer di questa Luna, che l'aiuterà molto à crecere il tempo non freddo perche il freddo non le lascia uscir fuori, & il caldo le aiuta piu, come piu diffusamente si disse di sopra, nel primo libro.



Abencenif.  
Plin. lib. 18

**N**ello sminuir di questa Luna se il paese è caldo, & che produca à buon' hora è ben poter le uigne, pur che siano le uigne in luogo difeso dal zielo, & in giorni chiari & sereni, & sien passate prima due, ò tre hore del dì, accio le uiti sien disgelate, & cessi di poter à buon' hora prima che cominci à gelare, & far freddo la sera, & si possan parimente poter tutti gli alberi che non son stati potati per inanzi. In questo sminuire di Luna è bene di tagliar legname per edificij, perche hauran molto buona stagione, & non solamente si deue tagliare nello sminuir della Luna ma anco nello sminuir del dì. E bene di tagliar i pali per le uigne che duran molto. E bene di seminar agli, & cipolle che non nasceran così abbruscaticcie, come nel crescere. Et si possan piantar le cipolle, & anco piglian bene tagliandosi i capi piccioli con alcune barbe, & alquanto della cipolla & tenendosi à molle un dì ò seminandosi in luogo doue si possan adacquare in paese humido, & nascon molto bene per cipollette. dico seminar i medesimi capi con le sue barbe, & riescon così più dolce che col seminarle in ueruno altro modo, & nasceranno anco bene seminandosi i talli di esse come dissi di sopra. In questo tempo è bene di stabbiare gli alberi, uiti, & horti con letame molto marcio, & gittar orina alle fosse fatte à gli alberi, & uiti, massimamente si deono stabbiare in questo tempo gli alberi ne in paesi freddi & humidi, che ne i paesi caldi, & asciutti ha da esser per prima, & gittar anco cenere nelle caue. E bene alhora di uangar le uiti ne i paesi freddi, accioche possan raccogliere acqua, & se gli asciughi le barbe che han fatte di sopra che si leueranno alhora meglio, che quando son fresche. E bene di sarchiar grani, & tutto il seminato, perche in questo tempo si struge molto l'herba, & finalmente tagliar tutto quel che l'huom uole che si consume, & destruga bene. Et questo mese se non è terra molto fredda è bene di far fossati. Ma se è paese doue gela, & grassa è meglio de Febbraio. & mondar tutti gli alberi prima che dien fuori & ingro! sino gli occhi. Questa sia una general regola per tutti gli scemare del le Lune di tutti i mesi, che tutto quel che è per conseruarsi, più si conseruerà se più tosto si coglie nello scemar che nel crescere di essa, coglier semente, coglier frutti, castrare, portare, & simile opere secondo che dice Plinio nel libro decimo. ottauo nel capitolo trenta dui.

Il crescere della Luna nel mese di Febbraio.

Col. 1. 12.  
cap. 3.

**N**E L crescer della Luna di Febraio nelle terre, & paesi temperati, & che sono più grassi si cominciano à guardar i prati da fieno, non di-

co già per questo, che uolendosi guardar per innanzi non sia ben fatto, ma che non si debba tardar piu. Et stabbisi nel sopradetto tempo nel medesimo modo che ho insegnato in questo altro mese di sopra. Et qui sia bene di dire poi che non si è detto in altro luogo, che è segno di essere l'anno abbondante, quando il mese di Febraio è mutabile, hor freddo hor caldo, hor asciutto, & hor pioviggioso, che quando i temporali un concertati uan gli anni prosperi, come è à dire che nell'inuerno sia gran freddo, & sien granghiacci, & mediocrement pioviggioso la Primavera temperata, & non molto pioviggiosa, la State calda, l'Autunno temperato, & pioviggioso, hor dico tornando al proposito. Similmente nel crescer della Luna di questo mese, si semina le semenze di grano marzolo ne in paesi temperati, & la lenticchia, maggiormente in terreni secchi, & se si seminano in terreni humidi si fracidan molto. Circa il modo di questo seminare guardisi quel che si è insegnato nel primo libro. Parimente in questo tempo si semina il canape & il lino adacquandosi, & seminandosi anco bene ueccia & non si aspetti à seminar al Marzo, che son dannosi. Si semina similmente l'orzo la dillo, che è di duo ordeni, & por sarmenti, & barbatì di qualunque alberi che anco non dan fuori, gittar mugrones, & por le uiti di quante maniere si posson porre, & insitarle ne i terreni che fanno à buon hora, & temperate, & doue si adacqua, por salti, & giunchi, & altri piantoni di oline, alami, & simili altri alberi piantar l'ossa sopradette, massimamente in paesi, & terre fredde trapiantare alberi di pere de i tardiui, & qui di pomi che quiui che uengono à buon hora si han da trapiantar di Gennaio, & se è paese caldo inanzi l'inuerno, seminar auena, & altri le gumi, massimamente in paesi freddi, por canneti, & è bene che sia in tempo humido, & si tengano di cedri di esse un di à molle, per lino seminar similmente grani, & semenza di cedri, limoni, naranci, anici, cauli, finocchi, nasturtio, lattuche, senape, zucche di buon' hora, & simile altre ortaglie, & si fan molto buone fratte, come ho detto di semenza, & trapiantar lauri. Incomincio parimente à compagnare pecore, agnelli, & altri bestiami, perche in questo tempo già son fuor di pericolo da i freddi dell'Inuerno, eccetto però che non soprauenisse aspero il Marzo, conar one di oche, galline, & pauoni. E bene in questa stagione insitar pera, mela, & altri alberi che dan fuori in questo mese, & il proprio insitar di questo tempo è di coronetta, di di treuellino, di di spaccato, & prima che gli occhi, di bottoni comincino à ingrassare è bene insitar di passato qualunque albero in altro. E bene nel crescer della Luna di questo mese insitare odori in piante, & medicine, si come io ho già insegnato, ne gli alberi, & uite prima che comincino à dar fuori, quando già uogliono cominciare, &



# LIBRO

fa mostra di uoler ingro far i bottoni, ouero occhi. Porre & piantar piantoni di mirto, se il paese produce à buon hora, & di melagran te, & di altri al'beri, che son così tardiui, come essi in far fuori bottoni, che nelle terre tardine ò fredde meglio è di Marzo, & anco per Aprile, trapiantar rosai, in terrene di buon hora porre uiole si possono seminar zaffirano, & asparagi, benche anco si posson seminar nel mese inanzi, vogliono gli asparagi terreno ben trito, ma non seminar si molto profondi, ma à tre dita, & vogliono alquanto di humidità, ò coglier le sue radici, & seminarle in qualche altra parte assai piu sotto, & uogliono terra molto riposata. Se ingrossan molto con cenere & nascono assai meglio, & per questo quando nascono in terre che son abbrusciate ui diuengono assai migliori & nascono piu, & per quest' in Italia si usa di piantargli, ò seminarli fra canneti, perche l'uno, & l'altro si vogliono abbrusciar qualche uolta come di si de i rosai, perche col fuoco rinouan molto, & ne la terra che produce di buon hora si posson ben piantar piantoni di mori, & suoi barbari, ma percioche sono al'beri che da fuori bottoni tardi è meglio di a'pettare il crescer della Luna di Marzo eccetto se non fosse in paese molto caldo, & in un anno che producesse molto à buon hora. E bene nel crescer di questo mese seminar le auellane ò nocciuole maggiormente douendosi porre senza la coccia, come ho detto nel suo capitolo. In questo mese suol esser piu uento Tramontana, che altro uento ilqual da molta sostanza, & temperamento alla terra, è bene di occuparsi molto piu in questo mese in cose del campo che in alcuno altro, ò in seminar in picciole semenze di ortaglie, & anco quando non sia gran freddo piantar ogni sorte di al'beri di quei che non han gittati ne fronde ne fiori, porre herba santa con le sue radici, & altre herbe, & ortaglie. Riceuono gli al'beri qualunche insito di passato in questa stagione, di alami, cipressi, di semenza di pera, & simili frutti, trapiantar cipressi, alami, piantar piantoni di essi alami, salci, frascini, oliue, & seminar, ò piantar tutte le semenze di al'beri, come hedere, mirti, & lauri.

## Del fininuir della Luna del mese di Febraio.

Col. lib. 11.  
cap. 2.  
P. 1 Febraio.  
Cre. lib. 12  
cap. 3.

**I**N questo fininuir della Luna di Febraio, è bene di gittar letame che sia ben fracido nelle fosse de gli al'beri ò delle riti che sono tardiue, & gittar orina marcia à gli al'beri in tempo freddo & di mattina, che con questa diligenza se gli farà produr piu frutto, & piu saporito, ma ogni stabbiar de gli al'beri dourebbe esser inanzi l'inuerno. è ben di potar le uigne in paesi temperati, & por i suoi pali, ò forche alle uiti, che ha da esser ne i pergolati, ligare le uiti, & simil cose, accioche prima che cominciano à dar fiori, &

ri. & à ingrossarsi gli occhi ò bottoni, sia fatto, che in altro modo se ne  
 seccano, & guastan molte, & vengon i frutti à sminuirsi. & è ben di arare  
 sotto le viti ò zapparui, massimamente se è terra grassa perche si viene à  
 troncàre l'herba, & se vi crescesse di nuouo deuesi nuouamente con la zap-  
 pa troncàr la, & soffocarla, ilche si fa di Maggio molto bene ne i paesi tem-  
 perati ò freddi, & in quelli che sono caldi, di Aprile, & in questo lauoro  
 non deue entrar aratro nella vigna che destrugge molto le pampane nuoue  
 per esser teneri che si gittano à terra con la coda, & con la bocca di esso. In  
 questo scemar della Luna di Febraio si tagliano le canne, & è buona sta-  
 gion per tagliar le vimine per cesti, & simili canestri, ma quelle che sono  
 per op'ra bianca non si ha da tagliare fin che non sieno ben fatte, perche  
 alberasi vengono à mondar bene che quando sudono, leggiermente se gli  
 lieua la scorza, è ben di arar in questo tempo i campi che si hanno da se-  
 minare nel tempo del Scittembre che viene, è bene anco leuare adesso &  
 troncàre alle viti tutte le barbaccie inutili, se non si è fatto nello scemar  
 della Luna passata, & à tutti gli alberi giouani, massimamente in paesi  
 freddi, che ne i caldi ha da esser per inanzi. è ben di potar in questo tem-  
 po gli alberi che sono alquanto tardiui nel gittar fuori, accioche non dif-  
 fundan la virtù ne i rami che fan dannose, leuandosegli il secco, & vano,  
 & mondargli de vermi, & simil bruttezze. In questo mese cominciano  
 à figliar le colombe, però nel principio di questo mese si deuono purgare i  
 luoghi & stanze loro per rispetto de i pedocchi. Se fanno buon tempo si  
 deue purgare, & nettar bene i puzzi delle pecchie, che ciò si deue procu-  
 rare prima che vogliano far figliuoli. Et perche fin à quest' hora gli Orsi  
 sono stati riserrati. & escono famelici, & fanno danno in questi buzzi, è  
 bene di mettergli la guardia. Fuggono molto queste bestie se se gli mette  
 l'odor del zolfo. Et ciò in alcuni luoghi doue questi buzzi di api stanno  
 in luoghi deserti doue habitano questi animali soglion porsi vicino alli buz-  
 zi panni bagnati in zolfo stemperato che stieno appesti, accioche il vento  
 nello suentolargli porti quell'odore ta tutte le bande. è bene in questo tem-  
 po profumare i buzzi con rosmarino, & altri odori, dargli da mangiare  
 se gli mancan fiori, ilche si deue fare per tutto l'Inuerno nelle terre, & pae-  
 si freddi, & sterili. In questo mese si fan bene i fossati, perche è la terra  
 temperata in attaccarsi l'vna con l'altra, & l'acque non son molto grande  
 per gittare, & rouinare il fatto. Nello sminuir di questa Luna nelle terre  
 che producono à buon hora è ben di castrar i bestiami.



**Q**uesto mese ha similmente alcune opere che si possono far di Febbraio, & di Aprile perche quasi ogni mese come questo in mezzo di altri due partecipa della proprietà di essi, & molto piu presto, & anco Febbraio perche han parte de i freddi dell Inuerno, & di sue acque, & della serenità della Primavera, & suo caldo, & perciò noi vedemo che per la maggior parte in questi mesi son piu mutationi di tempi che in niuno altro, che mille volte si schiara & rasserena il dì. & altre tanto si annuola, & si oscura. Et ne i paesi molto caldi è il mese di Gennaio come mese di Marzo nelle fredde, & quel di Febraio è per terzo nel mezzo participante dell vno & dell altro, & così è ne gli altri mesi dell anno. Et ancora che in questo libro io assigni l opre che deono farsi in ciascun mese, non però si deue intendere che non possano farsi inanzi ò dopo, che ancora che sia vero che in quel tempo assignato si faccia molto bene non si intende per der stagione, & esser mal fatto di quindici di prima ò piu tardi, eccetto nello insitare che si ha da fare al tempo debito senza preterir punto, & in tempo piu limitato. Hor ne i paesi che sono tardi à produrre, & freddi, & ne i vitami che sono di natura tardi à produrre anco adesso è ben piantar, & metter viti di capo, & metter mungrones, se son miglior i mungroni che si cauano quando gitta la vite che prima, & perche san meglio radice, che son sorte di rue che vengono à buon'hora come son tutte le rue delicate, meglio è di Gennaio, & Febraio. In questo tempo è ben di insitar viti, por piantoni di mirto, & di moroni, & se son terreni che si adacquino piantare barbatì di oliue pur che si taglino ò istirpino nello sminuir del dì che è verso il tardi. Ne i paesi grassi fino à quest hora si cominciano à guardare i prati, accioche habbino buona herba. In questo tempo ne i paesi caldi si semina bene il panico, & il miglio maggiormente essendo terreni che si adacquino adesso parimente è buon seminato garuanzos, canape, & lino, & se qualche pianta ò vite è secca ò guasta, & habbia buon tronco, & ceppo, scausi & taglisi per da basso, & tornisi ad aprire accioche gitti nuouo legno, & si faccia buona. Et se è paese caldo faccia si questo effetto di Febraio, che sempre ha da farsi prima che dieno gli alberi fuori bottoni. è bene di seminar hora melleghe, & cicercchia. è buon tempo di acconciar gli alberi in paesi caldi, & che producono à buon'hora, intendendo di quei che si usano di acogombrare. è ben di seminar hora meloni, coconeri, zucche, & cardi similmente, gli asparagi, si seminano hora in paesi freddi, & laruta si semina adesso di sua semenza, & il coriandolo, & altre simili semenze picciole anui. Adesso è bene di semi-

nar tutte le semenze agreste. Et adesso è bene di adolcirle in latte, ò acqua melata per seminare. Dice Abencenif che i cedri, & naranci, & suoi simili si tornano di agresti dolci se si tagliano, & per mezzo il tronco da alto à basso si da un foro di triuellino, & si empie di zuccare, & che tutti i rami che nasceran à torno, & nel compasso del buco daran frutto dolce, & quel di sotto agro. Gentil secreto ueramente per addolcire i naranci, & limoni cedri, & simili. In questi tempi si piantano molto bene i fichi ne i paesi temperati, che ne i caldi deono esser posti per prima. Hora si insitan bene le pera tarde, & mela, & si possono seminar surbi. è buona stagione di comprar hora bestiamme uaccino, perche anco non sono grassi che possa ingannare, & anco di domar l'indomito, perche essendo alquanto smagrito non sia tanto duro di domare. In questo mese le pecchie pascono i fiori, la foglia nuoua, & tenera de gli olmi, & lor fa gran danno, & se deono soccorrere con quel ch'io dissi di sopra nel suo trattato. & profumarle, & metterle, & è bene di apparecchiare i bozzi per sciamenare, accioche quando gli sciami usciranno non uengano à perdersi per cattiuo ordine, & apparecchio. è bene di curare in questo tempo le uiti inferme, ò tagliate come dissi di sopra, & si piantano bene rami di salina. Nel crescer di questa Luna si ingrauidan bene come conigli, & simili altri per far nuoue couate, ò risare i uecchi. Adesso, & in tutto questo mese deono esser uisitati molto i bozzi per rispetto de gli sciami che adesso escono, & non si perdano, che le prime son le migliore di tutte. Et in questo tempo si pongono ben tutte le piante de le giuggole.

#### Nello sminuir della Luna di Marzo.

**N**ello sminuir di questa luna si potan molto ben le vigne ne i paesi tardini, perche allhora han buona stagione che non lagriman tanto ne si gelano ne si scaldano i bottoni, ò occhi, & in conto alcuno non passi il potare questo scemar di questa Luna, perche già le uigne cominciano à voler dar fuore, & gittano rami, & quando gli fanno in quel che si taglia, & pota, perdon del frutto, & della forza. Ma che dirò di coloro che dan sì poco sesto alle sue cose che possa tutto il mese di Marzo, prima che mettano il potatoio nella sua nigna, se non quel proverbio che dice, che la uigna del disfatto si pota nel mese di Aprile. è ben uero che le uigne che si potan tardi sono più sicure da esser seccate da gelo, & sono io di openione con tutto ciò che meglio è di anticipar più presto che tardar tanto che non potrà auuenire al padron tanto danno, perche nel potarle così tardi le uiti lagrimano in quel tempo molto, è cagione di far guastare i ceppi di esse.

M m 4 In

Pal. Marzo.  
Col. lib. 12.  
cap. 2.  
Abencenif.



# L I B R O

In questo tempo è ben tagliare le vite noue, & giouani se sono in paese tar-  
diuo, che se è di buon' hora deue farsi di Febraio. Hora si denono arar le  
terre, accioche habbino buona stagione, & non produca herba per seminar  
grano, & si rinfrescan con nuoua aratura i terreni per seminarui lino, &  
canape, accioche nel crescer della Luna del medesimo mese si possan semina-  
re ne i paesi freddi, & che si adacquano. Hora è gran bene di uangar le  
uigne prima che cominciano à dar fuori gli occhi, perche si fa in buona sta-  
gione, & senza danno di essi occhi, similmente è bene in questo tempo ac-  
conciare, & legare le uiti, impalare, ò metter pertiche alle uiti giouane. Ho-  
ra ne i paesi freddi è bene di gittar morca di olio non salato alle fosse de i  
piontoni delle oliue, & quelle che sono sterili forarle con triuellino, come  
dissi di sopra, & mettergli zeppe di oliue ben dure. Questo si disse nel  
capitolo delle oliue, nel libro terzo. Hora ne i paesi freddi è bene di potar  
le piante delle oliue leuandosegli il superfluo, mondare le piante de i fichi,  
de moroni, & di granati, & alberi che dan fuori bortoni. Hora si deono  
farchiare, & mondar gli orti di quahunque herba cattina, & i grani, &  
metterui buona custodia, perche già cominciano à far canna, accioche non  
sia istirpato ne pasciuto, & sempre si guardi da qui impoi, & accioche à  
pomi granati non cada il fiore, faccia segli la medicina che si insegnò nel li-  
bro terzo, nel capitolo de i pomi granati. Nello sminnir di questa Luna si  
mutano i vini quando fa freddo, & mettanfi in luoghi, & cantine sot-  
terrane se fin qui non è stato fatto. Se in questo tempo si adacquano le pia-  
nte di amandole amare con orina di persona diueiran dolci. Questo è per  
gli alberi, ma chi uolesse il frutto di esse piante, cioè amandole amare far di  
uenir dolce, faccia in questo modo, pelensi alquanto prima in un poco di ac-  
qua calda, come si suol fare alle dolce per fare amandolate, ò panatelle, ò al-  
tra uiuanda, & mettanfi in un piatto in acqua dolce, nellaquale stieno no-  
ue, ò diece di mutandosegli ogni di acqua fresca, & in men tempo si addol-  
ciranno se sia in acqua corrente, & per questo effetto mettanfi così in un  
cesto, che in tre di diueiran dolci come l'altre, & faran latte molto tenero,  
ma di queste così fatte non si può far olio.

## Nel crescer della Luna di Aprile.

Tref.  
Pal. April.  
Abence.

In questo mese, & nel crescer della Luna di esso, si piantan meglio, che in  
alcun' altro piantoni di moroni, mirti, boschi, & melagranate, doue si  
usan di piantar in giardini che son piante molto uaghe, & diletteuole, &  
questo si intenda se è paese freddo, & si adacqua, che se è paese caldo, &  
non si adacqua deue esser fatto per prima. Similmente in paesi freddi,  
& che

Et che si possono bene inacquare si piantan bene piantoni di oliue nuoui, & nuoui barbatì. Si seminan molto bene in questo tempo le melleghe in terre, & paesi freschi, & si insitano bene le oliue di scudetto, & cannello. Horan si seminan bene molte ortaglie, & massimamente i cauli, meloni, cucumeri, porri, capari, cipollette, coriandoli, zucche, herba santa, appio, lattughe, & altre simili, che come ho detto le ortaglie, & la maggior parte di esse si può seminare in qualanche tempo da Gennaio fin all' Agosto, doue si possan bene adacquare. Hora si seminano bene le giuggole di piantoni, & barbatì in paesi caldi, & ne gli freddi si possono anco piantar di Maggio. Si possono in questi tempi insitar i persichi di scudetto, & cannello, & se è paesi caldosi insitan anco bene i cedri, naranci, & alberi di questa sorte. Il suo proprio insitare è di scudetto, & anco le piante de i fichi se sono in paesi caldi, & secchi, ma tutto questo si fa meglio nel mese di Maggio, & di Giugno. Insitano in questo tempo i sorbi, & anco nel mese di Maggio si insita in essi. In questo mese pascono i berbeci bene, & se è poca herba diasi ben da mangiare principalmente alle madri. In questi tempi pe' l' mese di Marzo, & sia nel crescer della Luna, & nello scemare, habbiasi grande auuertenza che gli sciami delle pecchie non se ne fuggano, & è anco bene di andarne cercando di questi sciami per le montagne, & selue de gli alberi bucati. Si han da custodire queste pecchie hora, & guardarle bene dalle lucerte, ponendosegli quel fuoco, & lumi che io dissi nel quinto libro, che si douean mettere la sera fra un buzzo, & l'altro, & ucciderle che in questi tempi ue ne abbondan molte per la quantità delle malue alte e grandi. Se nel crescente di questa Luna si empregneranno le pecore, & capre partoriran molto à buon' hora, & saranno gli agnelli grandi, & gagliardi, quando soprannerranno i freddi asperi dell' Inuerno. è bene in questo tempo ne i paesi freddi l'acchiocciar delle galline, & ancora che da Gennaio fino all' Autunno si coui bene, & le noue per pulcini fino all' Aprile, & Maggio sono i migliori, che quei che nascono nella State sogliono esser molto infestati dal male della cecaia, & enfiarsegli il capo, & molte se ne uenono à morire nel tempo dell' Inuerno. Hora si insitano bene i moroni in giuggiole.

#### Dello sminuire della Luna di Aprile.

**I**N questa stagione à bene arare le terre grasse, & humide ne i luoghi caldi, perche in questo mese suol pìouer molto, & possonsi romper facilmente, & essendo arate il Sole le penetrerà, & asciugherà l' humidità dannosa di esse. Et anco adesso si posson uangar le uigne, ma i uangatori han

Cref.  
Pal. April.



# LIBRO

han da ire con grande auuertimento, perche escono già fuori gli occhi, & bottoni di esse a gran furia. In questi tempi ne i paesi caldi si tosan ben le pecore. Da questo tempo impoi ne i paesi caldi, & secchi hanno da cominciarfi adacquare i grani, & gli alberi, & orti di Marzo. Parimente in questi tempi si nettan bozzi de gli api un'altra uolta di molti animali, & lucerte, & aragni che ui sogliono entrare, & sempre sien ben stoppati, & che nel corpo di essi non sia pertugio alcuno, perche dicono che mai salisce piu alta l'opra de i faui delle pecchie oltre il pertugio che ui sia. Ne i paesi caldi è bene in questo scemar di questa Luna, coprir le fosse fatte a gli alberi, & quelle fatte alle uiti.

Nel crescer della Luna di Maggio.

Cres. Magg.  
Pal. Magg.

**NEL** crescer di questa Luna di Maggio nelle terre, & paesi freddi, & tardiu si semina bene il miglio. & paioico, & nelle medesime terre calde, & temperate si insitano di scudetto, & cannello i persichi, & bericocoli, amandole, naranci, cedri, limoni, & suoi simili. Si posson similmente ne i paesi caldi insitar di scudetto i fichi, massimamente quei che son piu per tempo al nascere. Possonsi seminar anco meloni, cocumeri zucche, & simili ortaglie, cardi, radici, & lattughe, trapiantar porri ne i solchi se si adacquano, ma questo si fa meglio nel tempo dell'Autunno, si seminano procacchie, lequali quantunque si possano seminare in qualunque tempo, tutta uia non nascono bene se non in tempo caldo. Seminansi anco cauli di qualunque sorte se sieno, & volendosi far che le mela granate di uentinogrande in un uaso, come io dissi nel capitolo de i pomi granati, si può fare, & in questo tempo anco si ammazzano le maripose che uanno a i bozzi de gli api. In questo tempo ne i paesi caldi si possono insitar le cliue di scudetto, & nelle terre, & paesi freddi coprire le fosse fatte a gli alberi se prima non si è fatto in questa stagione è meglio di seminare semi minui che in tutto il tempo dell'anno massimamente essendo in paesi freschi che nasceran piu presto, & diueran migliore, & non hauran tanto pericolo di gelarsi, & poco almeno, uoglion terreni molto stabbiati, & fracidati, & abbondanza di acqua, & sempre inanzi che si semino stieno ne i suoi naranci che per esser piu tenere nascon piu presto, & anco è bene adesso ne i paesi caldi congionger i becchi, & berbeci con le femine, accioche si ingrandino, & uengono a partorire in buon tempo.

Nello

## Nel scemare della Luna di Maggio.

**E** Buona stagione hora di scarichar le vigne, leuandosegli tutto quel che io dissi nel secondo libro che occupa, & rouina la vite, & fa danno, & non da frutto. Ne i paesi freddi è buono arare, & nelle terre grasse, & humide quando fa Sole accioche l'herba perisca tutto. E hora buona stagione di castrare i berueci, & simili, massimamente se sono in parte freddo, & tosar le pecore. In questo mese, & anco ne i paesi tardiui si mondan bene le piante delle oline, ma io vorrei sempre hauerlo antecipato. Et si han da irrigare gli alberi che si sogliono adacquar da qui impoi, adesso il tempo di ordinare il conscruar delle rose per altri tempi fuor della sua stagion naturale, ma io l'ho per cosa certa, & si possono cuocere i montoni, & le tegole, perche quei che fanno in questi tempi sono piu singolari de gli altri. Hora è ben di tagliare, & gittar à terra i lupini che si seminano per ingrassar i terreni. Adesso è bene di arare gli orti per quel che si ha da seminar nell Autunno. Hora ne i paesi caldi, & che producono à buon hora è da segar il fieno prima che diuenga secca, & essendo paese freddo, & tardiuo hora lasciarsi di adacquarlo, & anco nelle terre di buon hora si son maturi gli orzi si posson seccare perche se si seccan troppo ne cadono molti grani, ma non è così eccellente orzo poi come quel che si taglia molto bene asciutto, & ben stagionato. Hora, & anco per parte del mese di Aprile si han da visitar molto le vigne perche in questo tempo vi si croa molio pulgon massimamente in luoghi grassi è morbidi, doue è humidità superchia, & non vi si accoglie aere.

Pal. Magg.  
Auicenna.  
Cresc. Magg.

## Nel crescer della Luna di Giugno.

**A**ncora nel mese di Giugno, & ne i paesi freddi si posson bene seminar miglio, & panico. In questo tempo si può insitar di scudetto tutti gli alberi che han grossa scorza, & sustantia, come son fichi, oline, naranci, cedri, lauri, amandole, & simili che son molti, & di varie sorte, & se se insitan ben prune in amandole, & i durazni, & altri alberi della medesima sorte. E buono di seminar hora le borragini accioche vengan presto & cauli, & altre ortaglie, doue si possa bene adacquare. In questo mese ha da cauar il mele, & cera da i buzzi delle petchie, ma è molto meglio nel scemar di questa Luna, & ancora adesso in alcune parti, massimamente in paesi tardiui escono nuoui sciami, & vsin sempre quei che hauran cura di simili che non si perdano.

Nel



# L I B R O

Nello scemar di Giugno.

Auicén.  
Crc. Giug.  
Paul. Giug.

**L**euarsi via nello scemar della Luna di questo mese l'acqua alle piante de i fichi che producon frutto, & si soglione adacquare, & che maturan presto. perche saranno i fichi migliori che se si irrigassero piu, ma se son stati soliti a non se gli leuar l'acqua io giudico che non sia bene di toglierghila, che mi dubito che non annebbino i fichi, che è regola che non falla che ogni cosa si conserua con quel che si alleuò. In questo tempo si deo no fare, & apparecchiare le are per tritare il grano come si disse nel primo libro, & è questo il tempo da tagliar l'orzo, & subito dopo ne i paesi caldi, & che vengon per tempo, il grano piglia stagione da mietersi, & le faue, i ceceri, & altri legumi che già son secchi si han da tagliare. In questa stagione se il terreno se è alquanto mollificato per pioggia si possono rincalzare le vigne con zappa per troncar l'herba massimamente ne i paesi freddi, & possonsi arar le terre da frumento in luoghi tardiui, & freddi, & anco ne gli alberi che maturan tardi il suo frutto se ne hauesse superchio è ben di tramezzargli leuandogline qualche vno doue son piu spessi, accioche quei che restano crescano piu, & diuenghino migliori, che si farà anco profitto alla pianta che non verrà a inueccchiarsi cosi presto. Questo si fa assai bene nelle pera, mela, persichi, & simile piante. In quei che maturano a buon' hora non è necessario, perche ancora la terra ha in se humidità, & virtù per dargli sustanza, & nodrimento, & quando si voglia fare facciasi piu a buon' hora. Questo si intende che è piu necessario, & utile doue gli alberi non si adacquano, & non doue si acostumano di inacquargli. Adesso ne i paesi freddi è bene di castrare i berbeci, agnelli, & capretti. In questo tempo si taglian bene i prati in paesi freddi, & si carpono i lini, & i canapi. Et similmente leuar il frutto da i buzzi de gli api che è assai meglio nello sminuir che nel crescere di questa Luna, perche si fa con minor danno del buzzo, & con miglior bontà del mele. Et in paesi freddi possonsi anco adesso tosare le pecore, & sarà molto miglior la lana per esser piu sudata.

Nel crescere & scemare della Luna di Luglio.

Cres. Lugl.  
Pal. Luglio  
Auicén.

**I**n questo mese di Luglio non vi è che auisare da farsi in campagna quanto ne gli altri mesi, perche le cose necessarie da esse istesse lo dimandano & mostrano. La principal cosa che sia è che in questo mese ne i paesi tardiui si raccoglie il grano, & potendosi fare è meglio raccoglierlo nel sminuir

nuir della Luna che nel crescere, perche piu uien à conseruari il frumento raccolto. Se l'e uigne sono in paesi caldi, & secchi si han da rincalzare, & coprire l'e uigne, accioche non le secchi il Sole. In questo tempo si seminan ben l'erabe, carote & anco cauli per l'Inuerno, & cipolle, & altre ortaglie, & anco in questa medesima stagione, se il paese fosse freddo si potrebbe insitare ben gli a'beri di scudetto. E buono adesso di cauar la gramigna, che quella che si taglia hora non torna piu à rinasce. Si deue procurar che in questi tempi nelle uigne sia della poluere, perche gli fa molto profitto, il che si farà bene zappandosegli bene la terra al piede la mattina, & al tardi, & con questo cresce la faua, & matura piu presto, massimamente in paesi humidi, & anco se sono doue son alberi che non si adacquino ò uiti, si apre la terra per siccità del tempo è bene di rizappar il terreno, accioche per quelle fessure non entri il Sole, & penetri nelle radici di esse, perche le scolda & secca, massimamente ne gli arborcelli giouani. A questo tempo è bene, & anco il mese passato che i tori montino le uacche, accioche uengano à partorire in tempo buono. Et si possono anco piantar piantoni di cedri, ò di limoni, si possono adacquar bene, ma al parer mio la stagione perciò è troppo tarda. Et anco in questo tempo se sono a' cuni a'beri fruttiferi ne i terreni doue son stati tagliati i grani, & erano scauati è ben di coprirgli, perche inanzi i grani seminati gli ueniuanò à coprir le radici dal seruor del Sole. In questa stagione si possono congiungere i becchi, & berbeci con le capre, & pecore, accioche si empregnino, ma questo sia doue pascono in terreni caldi, & di molta herba, ma per qual'anche luogo portan gran uantaggio gli agnelli, & capretti che nascono à buon' hora così per molto buone, come anco per non essere così pericolosi di hauerli à morire. In questo tempo i frutti tardiui che maturan nell'Autunno deono esser sgrauati di parte di essi se ne hauesse molti. Le amàdoie son hora mature, e da cogliersi. Nel principio di questo mese si secano i prati in paesi alquato tardiui. Adesso è bē seminar il senape, et di cōdurre i porci, & altri bestiami nelle stoppie per mǎgiar le spighe cadute.

### Del crescere, & sminuir della Luna di Agosto.

**L**E opre che si hanno à far di Agosto in campagna saran quasi simile a quelle di Luglio per essere molto questo mese simile all'altro. In questo mese è bene di cercar acqua da far pozzi, percioche non hauendo pionuto con la gran siccità del Sole, & tempo caldo, doue in questo tempo si trouerà acqua si potrà giudicare douer esser continua per tutto l'anno. Già dissi il modo che si douea tenere in cercarla nel libro quarto. Adesso è bene

Pal. Agosto  
Cres. Agosto



è bene di abbrusciar le terre ò per seminarui grano ò per pascolo, & in quelle che si volessero operare per seminarui grano. & tornar ad ararle venendo la stagion di farlo, & coprir il letame, acciò nel tempo del seminare sie buono. Adesso si posson seminar i lupini, & se ha piovuto seminar le rape per il verno, & è ben di seminar le radici, & cau'i tardiui. Nel fin di questo mese si coglie la semenza della mellega, che alhora è stagionata per hauerli a seminar dopo. Hora se la terra è humida si han da sfrondar le viti, accioche i grappi dell'vua sien percolsi dal Sole, se secca coprirgli accioche non si secchino. Et anco in questo mese se il paese fosse tardiuo si possono instar di scudetto piante di pera, narinci, & altri alberi, benche io stimo che sarà vno affrontare che riescan gli infiti di scudetto in questo tempo. In questo mese si secca, & guasta molto la gramigna arandosi, per l'eccessiuo caldo. Adesso si seccano i fichi, i persichi, & le prune. Et è bene adesso in ogni sorte di paese, & terreno, massimamente ne i temperati apparecchiar per la vendemia le cose necessarie, accioche sia ogni cosa in ordine. In questi tempi sogliono venir certi mosconi che perseguitan molto le pecchie. Lequali deue il custode di esse procurar di ammazzargli. Hora nelle terre humide si han da solleuare, & alzar di terra i sarmenti delle viti, accioche l'vua con lo star in terra non venga a immarcirsi

Nel crescer della Luna di Settembre.

Pal. Settem.  
Cres. Settē.

**N**El crescer della Luna di questo tempo è bene di incominciare a seminare maggiormente i paesi freddi, & terreni deboli, massimamente se son le semenze a quali naturalmente le molte acque faccin danno, & che con esse si affogano, & non le lascian ben nascere. come son di mellega, di orzo, & altre simili. Et anco adesso si seminano cicerchie, faue, lupini in terre calde, che se è in paese freddo deue esser fatto prima perche se fa freddo non nascon bene. Et similmente se i terreni grassi son ben coltivati che si possan ben arare per seminar. In questo tempo è il buon seminar del frumento, & massime di quel che si chiama candido, perche come disse di sopra nel 1. libro, gran vantaggio porta il seminar di buon hora, hora si semina ben quella sorte di lino che non si adacqua, hora si seminano ferralsine che nascono a buon' hora. Questo è il tempo da seminar papaueri in terreni caldi, hora si arano in terre per prati, & si nettano, & stabiliano con nuouo letame, & in tutti questi mesi si fan bene i porri, perche doue adesso prima che piona si trouerà acqua certa cosa che non mancherà in tutto l'anno, & anco è meglio nel tempo dell' Agosto, perche nel mese di

se di Settembre già suol cominciar à piovare, & si troua acqua doue non è solito di esse uene.

Nello scemar della Luna di Settembre.

**S**I deue apparecchiar nel principio dello sminuir de questa Luna la uendemia se per prima non è stata apparecchiata massimamente ne i luoghi tardiini che per i luoghi di buon'hora si deue far prima. In questo tempo si appica ben l'ua per conseruare, & perche del modo del conseruarla verde dissi à pieno di sopra nel secondo libro, & non dissi di questo modo che è piu facile, & meglio da farsi, vo dirlo hora. Si fa ben questo doue son le viti ne i portici sopra i pergolati, & luoghi coperti quiui mettendo i sarmenti con le sue uue restando entiero nella vite accioche sia difeso del freddo, & dall'acqua che è quel che corrompe l'ue. Adesso è bene di gittar letame ne i paesi che si han da seminar accioche nella prima acqua si habbia à coromper bene, & incorporarsi con la terra, & possasi bene seminare. In tutto questo mese è bene di lauar via la cera, & il mele da i buzzi delle pecchie se non son state leuate ò se son tanto pieni, che se ne possa leuare, & lasciarsegline anco per nodrimento loro dell'Inuerno, & nel mese seguente anco se gli ne può leuare se è paese caldo ò temperato. In tutto questo mese è ben di signar le viti che non producon frutto ò non arriuanò à perfetta maturatione per hauerle da insitare ò medicarle in qualche modo, & se si ha da piantar viti ò piante auueriasi di segnare & capare le buone per hauerle da conoscer dopo, & pigliar di quella sorte. In questo tempo si apparecchiano gli alberi da piantar nell'intrar dell'Inuerno nelle terre che son calde, & secche, dico che hora è il tempo di far le fosse, & far elezione, & scelta di esse per le migliori. Adesso si coglion bene le melleghie per conseruarsi per l'Inuerno. Hora se l'ua fosse nella vite ancora verde si han da leuar le frondi alle viti accioche se gli asciughi l'humidità, & n durin o. In questa stagione si arano ben i terreni per seminaruisi nella primavera ò di ortaglie ò di seme trasmesine, & le vigne son situate in luoghi humidi onde si marcisca l'ua, hora è bene qualche dì prima della uendemia sfrondar le viti da i lati, accioche l'ua sia ben toccata dal Sole.

Pal. Settem.  
Cres. Settē.

Nel crescere & scemare della Luna di Ottobre.

**N**El principio di questo mese si han da capar le viti, ne i paesi freddi che si si han da piantare, perche ancora che si possa questo far sem- pre tuttauia si conosce meglio in questo tempo che in alcuno altro quali son frutti-

Pal. Octob.  
Cres. Otto.



L I B R O

fruttifere, & quali non tante ò quali sieno sterili. Et questo non si deue disprezzar di fare che importa molto di sapere al certo qual sia il buon vitame che si pianta si può far anco questa diligenza nel mese di Settembre, & lasciar signate le viti per non errar dopo. Questo è buon tempo di vendemiar in paese asciutto, & alquanto tardino. Questo è la stagione buona per seminare ogni semenza di lino, frumento, orzo, & fava Hora si siuan le viti al piede accioche in esse fosse cada la foglia, & se è paese caldo ò temperato lascinsi tutto l'inverno scoperte si perche con questo se gli verranno ò seccar le barbe, & radice che son nella superficie della terra, come anco perche verranno ò insupparsi l'acqua, massimamente se la terra è asciutta, & quando la terra fosse humida, lascisi per tutto questo mese di Ottobre & parte di Novembre così. & subito tornisi ò coprire. Se le viti son sì deboli nei paesi caldi ò temperati si possono potare ò riportare dopo che han fatta la foglia, & massimamente leuargli i sarmenti. In questa stagione si possono ben metter piantoni di alberi come sono alani, salci, & olive di piante ò barbati, trapiantare amandole, & tutti quegli alberi che portan il frutto à buon hora. In questo tempo si han da coprir i cedri, naranci, & alberi di questa sorte acciò non si gelino così di sotto come di sopra. In questo mese è buono far olio di olive verdi che è molto singolare per mangiare. In questa stagione se è possibile sia finito tutto il seminare ne più si tardi di tutte sorte di grano, come è frumento melleza, orzo, fava, cicerchin, lupini, & simili. Et se fin qui non son state stabbiate le terre hora si stabbian bene specialmente per le semenze di gran marzolo. In questo tempo si haano i fossi per piantarvi alberi, & viti alla primavera, & accioche si stagioni guttuisi dentro letame accioche si si fracidi, & venga ad acconciar la terra. Adesso nel pioner si deono coprir cardì ò trapiantargli, coglier ghianle, castagne, noci, auellane, ouer nocciuole piantar cersese, visiole, pera che vengon di buon hora, mela & tutti gli altri alberi che non patiscono freddo. In paesi caldi adesso si possono bene insinar viti, & alberi, ma non soglion questi insiti riuscir molto certi, & hora si semina la senapa. In questo mese è ben di seminare cipolle, cappari, spinacci, trapiantar porri in solchi, por tutte le ossa, & quei delle palme. Votar i buzzi de gli api, coglier le melacotogne, & altri frutti tardiuvi piantar radice ai herba iunta, perche fa buon ceppo, porre quando fa buon sale ortaglie, arar le terre per troncar l'erbe. In questo mese si pongon bene, & trapiantono i linos, & azucenis, & anco le azurene si trapiantan bene di Agosto & Settembre.

## Del mese di Nouembre.

**S**E fin qui non si fosse finito di seminare non si dè tardar piu. si pianta-  
 ro in questo mese gli alberi sopradetti che non temon freddo, & se la  
 terra è asciuta & calda, in questo tempo ha da maggio nel piantar di essi  
 por ossa come ho detto di persichi, amandole, & simili, ma quei che pian-  
 tano inanzi l'Inuerno o in questo tempo non gli pongano in foglie, come  
 dissi nel capitolo delle amandole, perche si affocherebbono per l'acqua che  
 quel piantare è meglio di Gennaio. & da li impoi adesso è buon tempo di  
 stabiare, & dar letame a gli alberi & vigne che si sogliono stabiare,  
 hora è la stagione di potar gli alberi, & purgar de i rami secchi, & nel-  
 le terre calde questo è il tempo di piantar vigne riuoltando le viti à basso,  
 & arare la terra per estirparne l'herbe, lasciar ire i porci nelle vigne ac-  
 cioche mangino la gramigna, & scauino le viti & piantar agli massima-  
 mente i bianchi. nello sinuuir della Luna di questo mese, & del segu. si fa  
 buona carne salata, si taglia legnami da opera, & piantan canneti, iquali  
 deono esser piantati in tempi humidi, & in questo tempo si fan fosse à  
 piantoni d'olue & alberi grandi, che non piglino gielo, perche si insuppi-  
 no l'acqua.

Pa. Nonéb.  
 Cref. Nou.  
 Abenc.  
 Col. lib. 12.  
 cap. 2.

## Del mese di Decembre.

**S**I fanno in questo mese poche opre del campo perche da se è molto ri-  
 tirato, & si guasta molto la terra, con tutto ciò ne gli orti si possono  
 ben piantar ortaglie per la Primavera, seminar lattuche. radici, & agli,  
 & se facesse vn poco di buon tempo affrettarsi a queste opere prima che sò  
 prauenga il cattiuo, che non è sicuro il durar tempo buono in questa asprez-  
 za del verno, & se non è stato buono il tempo di seminare, adesso puo se  
 minarsi. possonsi hora tagliar legnami nello sinuuir di questa Luna, ca-  
 uar letame, da qui impoi farne nuoni montoni. In questo mese di No-  
 uembre, & di Decembre per esser difficili i campi a laoraruisi è bene di  
 procurar di far l'opre dentro di casa, come prouedersi di ferri, concia-  
 re botti, nettarle, & accomodar le cantine. Nel campo curar fossati, net-  
 tar bozze, dar letame doue è il bisogno, & quando non uì sia da far altro  
 essercitar la caccia, & far pertiche. De i bestiami io non dico nulla, per  
 che gia ne ho parlato a suoi luoghi diffusamente. In questo mese si puo si  
 milmente dar letame a gli alberi, & gittar orna nelle fosse che gli son fat-  
 te. Adesso è bene di piantar noci, castagne ghiandi, & assai meglio nel me-  
 se di Nouembre Gennaio. Questo che qui si è detto de i mesi, è stato piu

Pal. Decéb.

N n per



# LIBRO

per seguir l'ordine de gli Agricoltori, & aprir la strada per poter si sopra di ciò aggiungere che perche sia molto necessario perche già si è detto nell'opera principale.

Di alcuni segni de i tempi, & mutatione di essi, & alcuni segnali della pioggia, venti, serenità, & tempeste.

**V**olle Iddio per sua clemenza mostrarci molti segnali della varietà de i tempi, ancora che in qualche modo sono faticosi à conoscere, & difficili da intendere. Di questi per la maggior parte son tanto profondi, & oscuri che pochi l'attengono si perche noi siamo di natura fragili, & di poco intelletto, come ancora per esser noi si pigri & lenti che ancora che molti di essi ci sieno così chiari, & manifesti che più non potrebbero essere, & gli tocchiamo ogni dì con le mani, non ci curamo di essi. Però non è marauiglia che sempre s'aruccioliamo, et cadiamo à ogni passo, poi che disprezziamo di sapere, & intender quel che di continuo habbiamo bisogno di sapere. Questi segnali che io son hora per scriuer di tempi, ancora che ogn vno gli possa sapere per esser molto chiari presso coloro, massimamente che attendono al campo, & alla agricoltura, io con tutto ciò gli ho voluti scriuere per chi non gli fanno che oltre esser vtile il saperli son anco diletteuoli molto, che qual più dilettatione, & sapere maggior può essere in vn huomo terreno, che hauer conoscenza de i tempi che son da venire? & parer profeta? è veramente questa vna semenza diuina, & chi ben l'attinge si assomiglia molto à Dio. Gli animali bruti per naturale instinto han gran conoscenza de i tempi da venire, hor non sarebbe gran vergogna à l'huomo rationale il disprezzar di saperli anco egli? & che il sudito auanzi di sapere il padrone & superiore? Hor per hauer a sapere alcune mutationi de i tempi si dirà qui di alcuni segnali del Cielo, & altri di quà giù di quei che habbiam di continuo per le mani, & se in qualche parte io creassi s'ami perdonato, che ciascuno ha da comprendere il desiderio mio, che è di giouar a tutti che dell'errore si deue attribuir la colpa alla fragilità mia, & del bene vender gratie a Dio, dal quale ci viene ogni perfetta gratia. In questo breue trattato tenerò altra uia, che non ho tenuto in questi libri scritti di sopra, che gli auttori da quali io cavo questa che intendo dire reciterò, & allegherò nel principio del trattato, & sono gli Auttori questi, Aristotele nella Meteorica, Plinio, & Virgilio nella Georgica,

*Georgica, Tolomeo, & un trattato, che è senza autore chiamato della mutatione de i tempi, & prima uengo a dir de i segnali de l'acqua.*

**Segnali della Luna, & del Sole.**

**S**E quando il Sole esce par che sia sommerso è segnal di acqua, & se quando esce si vedono nuuole rosse, & fra esse qualche vna nera o berretti na è segno anco di acqua. Il cerchio che fa il Sole come Luna è segnal di uento, & di acqua. Si rosseggiano le nuuole in Oriente, & Occidente, è segno che si apparecchiano acque. Et se quando esce il Sole si spargono alcuni raggi o nuuole verso Tramontana, ancora che sia il ciel sereno mostra che sarà acqua con vento. Se quando esce il Sole, o tramonta ha i raggi come ritirati, è segno di acque. Se quando esce il Sole ha i raggi torbidi, ancora che non si uedan nuuole mostra acqua, & se quando esce gitta certi raggi lunghi fra le nuuole, ancora che esso sia alquanto chiaro, dimostra douer uenir acqua con vento.

Se la Luna ha certi cerchi neri, mostra acqua, & se la Luna nuoua ha il corno piu alto piu oscuro che il basso, pauerà nello scemar di essa, & se il basso piu che l'alto, pauerà nel crescer della Luna, & se negra in mezzo, pauerà quando sia piena. Quando la Luna è nuoua, rinolta molto uerso il uento marino, mostra acqua, la maggior parte delle volte suole auuenire che quando comincia il quarto della Luna, cosi seguita il tempo in acqua, o in uento, o infermità. Parimente quando i pianeti hanno qualche poco di cerchio è segno di piuere, & son conosciuti i pianeti fra l'altre stelle, oltre il Sol, & la Luna, che son duo pianetti da quali tutte l'altre stelle pigliano lume, & i pianeti nò, come disse Aristotile, quanto piu che son maggiori che l'altre stelle secondo che uedemo. Quando son duo archi, è segno di pioggia, & se appaiono dopo la pioggia, la serenità nò è certa & anco qualche volta l'altre stelle. Oltre i pianeti han qualche poco di cerchio, ilche pronostica grande acqua. Quando è il cielo sereno, & si vedono fulgori, è segno douer uenir acqua, tuoni, & freddo, & se nella State si vedon piu fulgori che tuoni, è segno di acqua. I tuoni che uengon a mezzo di mostran acqua, & i tuoni nell'Inuerno mostran acqua da durar assai, & grande humidità. Se quando nel tramontar del Sole appaion certe nuuole bianche che paion peli di lana, & si estendono, sarà acqua fra pochi giorni. Quando nell'altre di monti son nuuole, pauerà. Se ne gli stoppini delle candele quando ardon si fa come spogna, et non si fa pauesa mostrano tempi humidi. Se alle pignatte che son poste al foco se gli attacca della bragia, è segno di humidi



ta, & quando la fuligine de i camini cade molto et di presto è segno di tempo humido, & pioneggioso, & anco da durare assai. Et queste son regole di esperienza, & anco di regione. Qualche vno si farà beffe di questi seguali, perche paion cose deboli, non lo faccia, perche sono auisi di huomini dotti, & veri. Quando la cenere si stringe al fuoco, & che pare alquanto bagnata, mostra douer venir pioggia, cantar le rane piu del solito significa parimente acqua. Quando i porci si vrtan molto, & corrono di quà, & di là, & con i denti spezzano & fracassano qualche cosa sbattendola di quà, & di là à guisa che fanno i cani significa douer piovare. Quando escono vermi, & ombrici di sotto la terra, & le formiche con gran fretta mettono in conserua le lor vetrouaglie, ò le sue voua, mostrano acqua, & è segno d'hauer à durar molto se quando pioue van certi borbogli sopra l'acqua. Quando gli vcelli si spulciano è segnal di acqua, & le rondine volano tanto appresso l'acqua che quasi la toccano con l'ali. Quando i corui, & le cornacchie gracchian molto & forte, & sbattono molto l'ali, dimostran pioggia. Quando le campane sonano assai piu chiaro suono che non sogliono, è segno di acqua ò tempeste, & il medesimo si fa ne gli altri metalli. Quando con il vento marino ò tramontana van nuuole verso Oriente, dimostrano acqua, & da durare assai, & quando dopo l'esser piovuto va in volta vno aere molto acuto, & freddo, è segno di piovare di nuouo.

Segni di tempesta, ò grandine, ò gelo, ò nieue.

**S**E quando tramonta il Sole se ne mena con seco certe nuuole oscure aspre, & spauentose, l'altro di sia tempesta, & anco se prima che esca il Sole quini si ammontano molte nuuole, il medesimo auerrà se molte nuuole riserrano il Sole, quanto minor chiarezza & splendore lasceranno tanto sia la oscurità maggiore. Se appaiano come duo soli molto, & massimamente la mattina, et se insieme con ciò roseggianno le nuuole appaion duo soli è parimente segno di acqua. Se quando il Sol tramonta haurà vn cerchio bianco mostra alquanto di tempesta, & se alquanto di nebbia, sia maggiore. Se la Luna esce oscura ò ha cerchio, è segno di acqua, & se paresse hauer duo cerchi, è segno di tempesta, se quando è nuoua, & che esce ha grosse le corna, sia tempesta, se alla sedici della Luna parerà infiammata far i similmente tempesta. Se di poco che esce il Sole si vedrà vn cerchio bianco sarà alquanto di tempesta, & se nebbia, sia maggiore. Essendo le stelle chiare per lungo alquanto del lor splendore, ò mostrano di oscurarsi sarà gran tempesta. Quando da tutte le 4. parte del Cielo son falgori sarà tempesta,

tempesta, maggiormente essendo il ciel sereno. Quando le oche gracchian molto è alquanto segno di tempesta. Quando la fiamma del fuoco è molto gialla, & fa rumore da se istessa dicon esser di tempesta, & anco quando à tavola i piatti, & le scudelle doue è posta la uiuanda lasciano alquanto di sudor nelle touaglie è segno di tempesta. Quando nella State il Sole esce giallo è segno che quel giorno sarà grandine. Et se son certe nuuole molto nere sarà il medesimo. Et ancora che questi segni sieno in cielo ò in terra, non si ha da intender che quel che mostrano & pronosticano habbia da esser generalmente in tutte le parti. Quando lo Autunno, ò Primavera fa grandine alborz è certo il gielo. & portan pericolo g'i alberi & frutti. eccetto se dopò la grandine non soprauenisse qualche sole caldo che asciugasse, & purifichi la terra, & l'aere. Et se di Giugno cade grandine mostra che nella parte alta dell'aere è gran freddo, & se non pioe molto sia gran freddo nell'Inuerno. Quando fan certi freddi asciutti senza gelare è segno di douer nenicar presto, & quando le gaggie sono assise luntane dell'acqua in qualche luogo arenoso, & pur che s'ieno melanconiche è segno douer esser qualche riuoltation di tempo. Quando il cielo per tutto rosso che par fiamma di fuoco, & è molto spauenteuole, è segno di tempesta, & di tempi fortunosi, ò almeno pioueggiosi. Quando fa un sole molto rosso che da un'altra sorte di caldo alquanto differente, & par che arda molto, è segno di grandine, & di acque. I tuoni, & fulgori dopò il Mezzodì dimostrano torbiglioni, & quanto siano più uerso il tardi maggiori, & quanto più i fulgori sian grandi, & più chiari maggior sia la tempesta. Però si deue presto dar ordine à quelle cose che portan pericolo.

### Segnali de i venti.

Quando prima che esca il Sole rosseggiano alcune nuuole è segno di uenti, & se quando il Sole esce ha cerchio, dimostra uenti, iquali uerran da quella banda dellaquale comincia quel cerchio à disfarfi, ma se tutto il cerchio se gli lieua insieme, sarà il dì quieto. In questa materia de i uenti, molte uolte auuiene andar un uento contrario nell'alto dello aere & un'altro contrario qua giù à basso dell'aere che è uicino alla terra, & molte uolte si confermano, che nell'alto et nel basso son di un medesima sorte perciò non ha da intender niuno che nell'alto se è uno aere di una sorte così necessariamente debba esser qua giù. Se quando il Sole esce ò tramonta ha il cerchio alto, dimostra gran uento, & verrà da quella banda donde si comincia disfare. Se la Luna esce rossa è segno di uento. Solo

Luna



Luna ha cerchio, & si comincia à disfare, ò sarà piu chiaro, saran uenti. Se il Sole quando tramonerà haurà cerchio nero, ò nebbia dimostra uenti, quando uolano certi raggi, che par che cadano Stelle, dalle bande donde essi uengono, saran uenti. & se son pochi sarà picciolo uento. & se molti, grande, se questo raggio uola da tutte le parti che non ua sempre da una banda, ò si muterà i uenti un pezzo l'uno, & un pezzo l'altro, ò saranno insieme, il che poche volte auuiene. I tuoni della mattina, mostrano uenti, quando nella state son piu tuono che fulgori, sarà uento da quella banda doue tuona. Quando le frondi de gli alberi si batton l'una con l'altra senza sentirsi uento, è segno di uento, se la fiamma del fuoco ò la candela si maneggia, è segno di heuer à esser uento, & se è quieta non sarà, & se si maneggia da una banda, & l'altra, sarà il uento uariabile, & se continuamente da una banda, sarà da quella banda. Se stando il ciel sereno appare qualche nuuoletta, in un subito, massimamente di uerso il uento marino suole esser molte uolte uento con acqua.

#### Segnali de i tempi fereni.

Quando il Sole esce fuori chiaro, & riposato, che non pare che scintilli molto, come suole, è segno che fra il dì sereno, massimamente se la sera inanzi che tramontasse fu serena, limpida, & chiara, & se nell'Occidente quando tramonta, rosseggiano le nuuole mostraran serenità del dì seguente. Se quando esce il Sole gittano le nuuole uerso Occidente, è segno di dì sereno, & chiaro. Se la Luna esce chiara, è segno di serenità. Quando son le nuuole nelle altezze de i monti, se scuopron l'alto, & calano uerso il basso & le ualli, è certissimo segno di serenità, & si montan di sopra, è segnal di acqua.

#### Segnali dell'arco del Cielo.

Quando l'arco si uede à mezzodì, dimostra douer uenir molte acque, & quando apparirà da Ponente tonarà, & piovierà poco. Quando apparirà uerso Oriente, dimostra tempo sereno. Quando l'arco fa un uento freddo mostra serenità, se senza hauer piovuto appaiono, come dui archi, è segnal di acqua, et se appaion dopo l'hauer piovuto mostran serenità.

Vi sono assai piu segnali di questi che si sono detti, che se la State, & la Primavera son bagnati, l'Autunno sia sereno, & se son asciutti l'Autunno sarà humido. L'Autunno sereno fa il Verno uentoso, & quando l'Inverno è molto

è molto pioviggioso, la Primavera, & la State saran sereni, & quando è asciutto & sereno, sogliono esser bagnati, et humidi. Et questa è regola molto comune, che la siccità, che in un tempo fa causa che si uniscano, & generino humidità: & acque, per un altro, & pe'l contrario, & perciò uedemo per la maggior parte che quando il Verno è molto humido, bagnato, & pioviggioso succede la Primavera, & State asciutto, & questo auuiene per che quel che suol mancar in un tempo abbonda tãto piu nell'altro. L'Inverno che gela molto maggiormente per Febraio, & Gennaio, è segno di haue re à esser piu frutti, & uino, perche nel freddo non dan fuori bottoni gli alberi ne le uiti. & son piu securi da i geli che quando l'inuerno è temperato piaceuole dolce, & caldo, alhora con la dolcezza, & caldo gittan fuori presto, & stanno in pericolo di gelarsi, & poche uolte ne scampano.

Quanto alla diuision de i tempi, io non gli diuido qui puntalmente come fece Marco Varrone ne come gli partiscono gli Astrologi, perche non è la differenza grande, & è piu chiaro per poterlo intender le genti contadine in questo modo essendo diuisi per mesi, che l'Inverno comincia fine da Decembre, & dura per Gennaio, & Febbraio la Primavera comincia di Marzo & dura per Aprile, & Maggio, la State comincia di Giugno, & dura per Luglio, & per Agosto. L'Autunno comincia di Settembre, & dura per Ottobre, & Nouembre.

Per la maggior parte è stato detto di sopra l'opra che si ha da far particolarmente in ciascun di questi tempi, & non dico che non si possan far in altri ma meglio, & piu al proposito si fa in ciascun di essi, come si è insegnato, come piu proprij à queste opere.

Quando gli ucelli che uengono da i paesi freddi à inuernarsi ne i caldi, come son grue, quaglie, & simili uengono di buon' hora è segno douer presto venir l'Inverno, & quando uengon tardi, è segno di hauer à esser tardo, & quando se ne parton tardi è segno che l'Inverno non sarà caldo, & quando se ne uanno à buon' hora è segno douer esser l'inuerno caldo. Quando gli ucelli che uengono da paesi caldi à goder ne i freddi una Primavera, come son tortore, coturnici, & rondine, uengon per tempo, è segno che i caldi saran presto, & quando tardi douer esser i caldi tardi, & che farà tempo freddo, & fresco. Questo è quanto de i tempi, & sue mutationi si hauea da dir breuemente cauati da Autori dotti, e i segnali che ogni di uedemo per sperienza. Vn altro segno resta à dirsi, che tale aspettiamo il primo mezzo mese che viene, qual fu la metà ultima del mese passato, et questo è per la maggior parte. Si deue auertir anco che per hauer alquãto di cognitione de i temporali, massimamente di acque, uenti, neue, grandine & anco generalmente



## LIBRO

ra' mente di tutti temporali, è necessario che si habbia mente cō che uento  
suol pìouer in quel paese più che con uiuno altro, in quai poggi o monti si  
posan nuole o nebbie, con che è poi certa la mutatione, e l'acqua. Con qua  
uento suol quini gelare, in quale montagna s'oglion posarsi le nuole, che ge  
nerano. & portano grandine, & il gelo. Et di tutte queste particolarità è  
bene che sia informato, quanto più sia possibile, accioche a tēpo possa l'hō  
prouede'si a quel che gli sia necessario, perche i temperamenti, & le muta  
tioni sono differenti secondo i siti, & le qualità de i paesi che in vna banda  
pioue più con Sole, & in altro con vento marino & così è de gli altri venti.

Quei che han ferite in capo similmete anteuadano, & conoscono le piog  
gie, & l'humidità da venire, & anco chi hauesse ferite nel resto del corpo,  
& maximamente i gottosi, ma Iddio per sua clemenza, & diuina miseri  
cordia ci guardi di sapere Astrologia per questa arte, & ci dia salu.e, ac  
cioche con essi lo seruamo.

I L F I N E.

---

## REGISTRO.

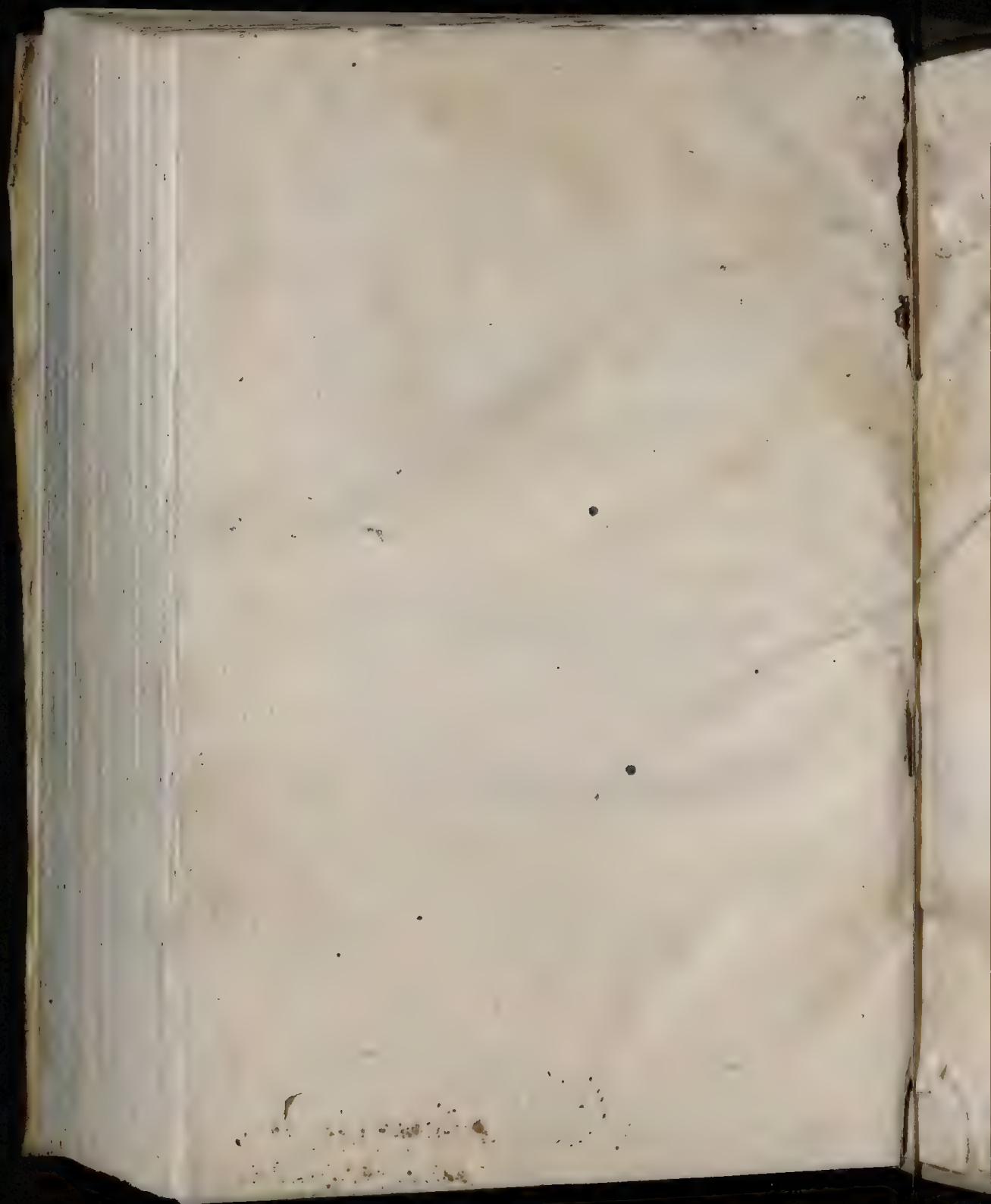
a A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z  
Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn.

Tutti sono quaderni, eccetto Nn. ch'è duerno.

to  
s  
ua  
ge  
d  
h  
uta  
oda  
ti.  
iog  
po.  
ri-  
ac-

r z





Biblioteka Jagiellońska

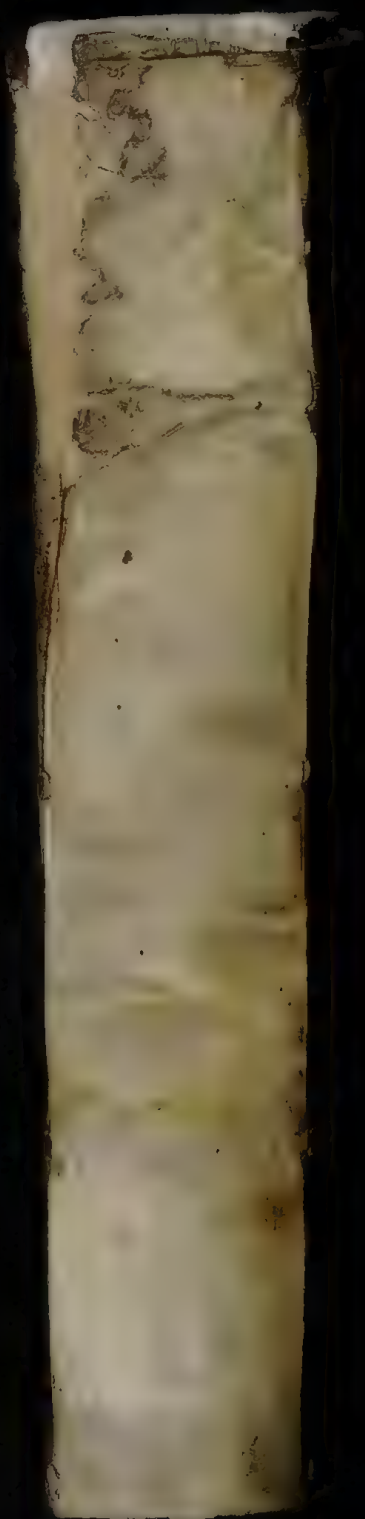


stdr0030474

19.81









23.

R o s e o

A G R I C U L T U R A

W e n a c j a - B o n e l l i

r. 1 5 7 7.

-----

W z o o h y



Rosae Manubria.

Agricoltura  
Tratta da diversi antichi et  
moderni scrittori.

in Venetia

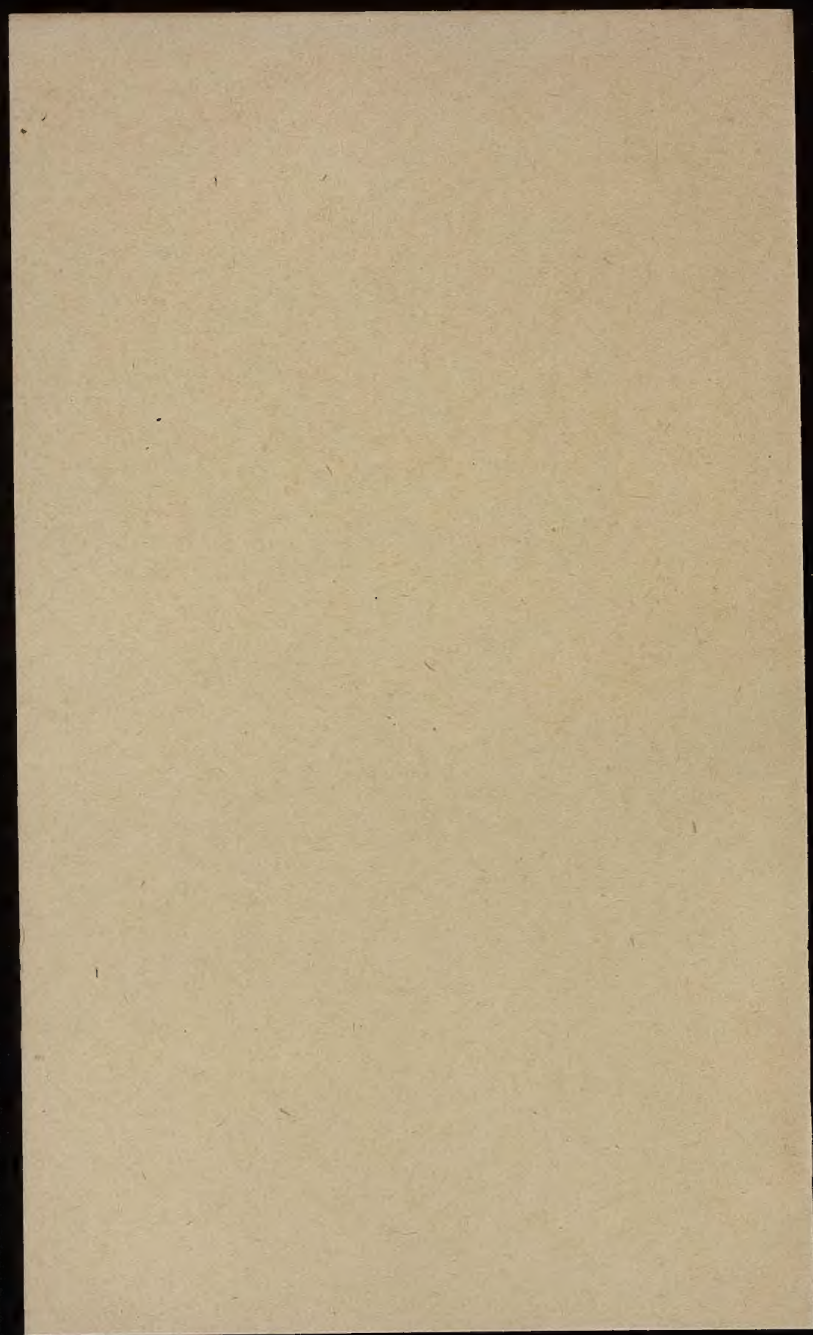
Appresso Valerio Bonelli.

1577

12<sup>o</sup>-8K.v. + Kart numer. (fol.) 204-A-B<sub>2</sub>-

- N<sub>1</sub> - N<sub>2</sub>.

Apr. pag.





Rosco Mambino.

Agricoltura  
Tratta da diversi Antichi et  
Moderni scrittori.

in Venetia

Appresso Valerio Bonelli.

1577

12° - 8 K. n. + Kart numer. (sol) 284 - A - A<sub>2</sub> - N<sub>2</sub> -  
N<sub>2</sub>.

16 pr. pag.

